

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « POMEROL »  
homologué par le décret n°2011-1613 du 22 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. — Nom de l'appellation**

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

**II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. — Couleur et types de produit**

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

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

*1° - Aire géographique :*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes et parties de communes suivantes du département de la Gironde : la commune de Pomerol, la partie du territoire de la commune de Libourne prévue par le jugement du tribunal civil de Bordeaux en date du 29 décembre 1928, limitée au nord par la rivière la Barbanne, à l'est par la limite de la commune de Pomerol, au sud par le ruisseau de Tailhas, à l'ouest par la route départementale 910, le boulevard Beauséjour, l'avenue Georges Clémenceau, la rue du Docteur-Nard, l'avenue de l'Europe et la voie ferrée de Libourne à Bergerac, ainsi que la parcelle située sur la commune de Lalande-de-Pomerol mentionnée en annexe 1, qui produit des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » en vertu du jugement du tribunal civil de Bordeaux du 29 décembre 1928.

*2° - Aire parcellaire délimitée :*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 13 septembre 1936 et des 3 et 4 février 2000, ainsi que dans la parcelle de la commune de Lalande-de-Pomerol indiquée en annexe. Cette parcelle perdra son droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » si elle est séparée de l'exploitation dont elle fait partie à la date d'homologation du présent cahier des charges par vente, cession ou échange.

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° - Zone de proximité immédiate*

La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins peut être effectué sur la commune de Libourne pour les parties de son territoire non comprises dans l'aire géographique.

**V. — Encépagement**

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

## VI. — Conduite du vignoble

1° - *Modes de conduite* :

### a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 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) et selon les techniques suivantes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 10 yeux francs.

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

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

### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

### 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 fixé à 10 % jusqu'à la 25<sup>e</sup> campagne suivant celle de la plantation de la vigne.

Ce pourcentage est porté à 20 % à partir de la 26<sup>e</sup> campagne suivant celle de la plantation de la vigne.

### f) - Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - *Autres pratiques culturales* :

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

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation ;
- Les talus et tournières sont enherbés.
- Dans le cas d'enherbement, la maîtrise de la végétation est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement. La partie enherbée

est supérieure à 60% de la largeur du rang.

## **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 sucres des raisins.

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

- 194 grammes par litre de moût pour le merlot ;
- 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 49 hectolitres par hectare.

### *2° - Rendement butoir :*

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

### *3° - Entrée en production des jeunes vignes :*

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

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

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

### *1° - Dispositions générales :*

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

#### a) - Fermentation malolactique.

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

#### b) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,30 milliéquivalents par litre, soit 0,97 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) après cette date.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - 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.

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

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 à l'élevage :*

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

*3° - Dispositions relatives au conditionnement :*

a) - Les vins sont conditionnés à partir du 1er novembre de l'année suivant celle de la récolte.

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

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

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

*4° - Dispositions relatives au stockage :*

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

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. — Lien avec la zone géographique**

*1° – Informations sur la zone géographique :*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » comprend les territoires de la commune de Pomerol et de la partie nord de celle de Libourne, au nord-est du département de la Gironde. Cette zone géographique jouxte celles de « Saint-Emilion » au sud-est et de « Lalande de Pomerol » au nord, dont elle est séparée par le ruisseau de *La Barbanne*.

Le relief relativement plat de l'appellation, s'inclinant peu à peu vers la vallée de l'Isle au confluent avec la Dordogne, est le résultat de la destruction totale des formations tertiaires carbonatées par la rivière l'Isle, dont le cours se situe aujourd'hui plus à l'Ouest. Ont suivi le dépôt de différentes nappes alluviales au cours du Quaternaire. Ces matériaux détritiques, en provenance du Massif Central, ont formé des terrasses d'orientation nord-sud parallèles au cours de l'Isle. D'est en ouest, entre 30 et 40 mètres d'altitude, la haute terrasse du Günz est composée de sables, graviers et galets rubéfiés reposant, à des profondeurs variables, sur les formations argileuses tertiaires riches en smectites, puis entre 20 et 25 mètres, s'étagent les moyennes terrasses du Riss, de sables, graviers et galets dans une matrice sablo-argileuse. Sur les versants et bas de versants, s'épandent les formations colluviales sablo-argileuses et graveleuses sur sables, graviers et galets, puis sur argiles sableuses.

Le climat, comme 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. La situation de la zone géographique au confluent des cours de l'Isle et de la Dordogne explique aussi la régulation des températures. Sa situation au nord-est de la Gironde lui confère des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturation des raisins.

Le paysage de l'appellation « Pomerol » est caractérisé par une grande homogénéité territoriale, très sobre, entièrement couvert de vignobles au relief doux, parsemé d'élégants châteaux viticoles ou de plus humbles demeures de calcaire blanc et dominé par la flèche de l'église de son bourg.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Le plateau de Pomerol était traversé par deux voies antiques à l'époque romaine. Cette époque marque les débuts de la consommation de vin en Gaule et de l'implantation de la vigne. Mais le développement du vignoble ne s'est fait qu'à partir du XII<sup>ème</sup> siècle par l'installation de la première commanderie de l'Ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem dans la région de Pomerol. L'hospice de Pomerol était une étape pour les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle, où les vins les reconfortaient et leur donnaient courage pour les étapes à venir.

Détruit durant la guerre de cent ans, le vignoble s'est reconstruit, puis s'est renouvelé au milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Un procès verbal, dressé le 7 mai 1761 à la demande d'un bourgeois négociant à Libourne, Louis Léonard FONTEMOING, établit que son vignoble de Pomerol à base de cépages blancs, avait été replanté en 8 ans avec des cépages rouges, noir de pressac (cot N), bouchet (cabernet franc N) et merlot N.

Pour le professeur Henri ENJALBERT c'est sans doute le premier document en matière de modernisation de la viticulture, et il ajoute « Aucun texte, aussi ancien, aussi précis, n'existe en bordelais à ce sujet. Pomerol, c'est une noblesse que je n'avais pas osé imaginer. » (ENJALBERT, H. *Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac*. 1983).

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, après la crise phylloxérique, les replantations transforment profondément le vignoble, le merlot N devient alors prédominant dans la région car le greffage régularise sa production et il s'avère particulièrement adapté aux sols de Pomerol. L'immigration de Corrèziens, quittant la pauvreté de leur région pour s'installer commerçants en vins en Libournais, et la construction de la

ligne de chemin de fer Libourne-Paris, favorisent la vente de ces vins dans le Nord de la France puis en Belgique. Ils achètent de nombreux domaines et les font connaître rapidement dans le monde entier. Dès 1900 les viticulteurs de Pomerol se sont regroupés pour travailler ensemble, faire des actions et des achats communs en créant un « Syndicat Viticole et Agricole » qui a un double rôle : la mise en commun des techniques pour l'amélioration de la qualité et la défense du nom « Pomerol ». Ils souhaitent en particulier empêcher les viticulteurs des communes voisines « *d'étamper leurs barriques au nom de Pomerol* ».

Un jugement du tribunal de la Gironde en date du 29 décembre 1928 a permis de fixer les limites géographiques de l'utilisation du nom « Pomerol ». C'est cette aire de production qui a été reprise en 1936 lors de la reconnaissance par décret de l'appellation « Pomerol ».

Le vignoble s'est développé jusqu'à ce que la vigne couvre tout l'espace agricole de l'appellation. La production y reste le plus souvent familiale, côtoyant quelques domaines importants, à l'instar de toutes les appellations du Libournais. En 2009, les 140 exploitations ont une surface moyenne de six hectares et le vignoble de l'appellation « Pomerol » couvre 800 hectares pour une production moyenne de 35 000 hectolitres par an.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » sont des vins rouges tranquilles. Le cépage merlot N, très largement majoritaire, confère aux vins des couleurs intenses, des nez puissants avec une large palette aromatique, évoquant les fruits noirs, avec parfois des notes de violette et de truffe. Ces vins sont amples et d'une grande longueur en bouche, sans dureté et peuvent supporter de longs vieillissements en bouteilles. Les vins de l'appellation sont élégants et équilibrés. Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) sont souvent présents, apportant de la structure et de la complexité aux vins. Le cépage petit verdot N, cépage ancien du Bordelais, est autorisé également mais peu fréquent.

### *3° - Interactions causales :*

L'aire parcellaire de production délimite les parcelles saines ou d'assainissement facile, soit en raison de la texture du sol, soit de par leur position topographique (croupe ou pente) permettant un écoulement normal des eaux. Sont exclus, les parcelles situées sur les terrains hydromorphes et sur les sols sur pseudogley qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et les parcelles situées dans les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un microclimat défavorable (gélifs, humides...). Sont également exclues les parcelles sableuses et sans pente reposant sur un sous-sol argileux. Par ailleurs, afin de préserver les caractéristiques essentielles du milieu physique et biologique, 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 ainsi que tout apport de terre exogène sont interdits et l'enherbement des talus et « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion des sols.

Ces parcelles, soigneusement sélectionnées, permettent les expressions optimales des cépages locaux, choisis au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits. Ce sont le substrat argileux du tertiaire, horizon frais induisant une maturité lente des raisins et une alimentation en eau de la vigne très régulée, les graves de surface plus ou moins compactes ou sablonneuses, drainantes et réfléchissant la lumière vers le feuillage, et le sous-sol comportant des oxydes de fer ou « crasse de fer », apportant des éléments minéraux spécifiques qui, avec le bénéfice d'un climat favorable, assurent aux vins de Pomerol leur irremplaçable personnalité.

Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols graveleux à matrice argileuse où il exprime au mieux les caractéristiques des vins. Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N trouvent leur meilleure expression sur les sols les plus graveleux. La généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère permettent de garantir une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse assurant une maturité optimale.

Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à

des vins exprimant toutes les qualités du terroir dont ils sont issus. Ils sont élevés au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre de l'année qui suit celle de la récolte, cette longue période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, leur affinage et leur meilleure expression avant mise sur le marché.

La notoriété des vins de Pomerol est restée confidentielle jusqu'à la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, c'est le dynamisme des hommes qui, surmontant des périodes difficiles par l'amélioration de leurs pratiques, ont su trouver l'adéquation idéale du sol et du cépage à l'origine de vins dont la renommée fait le tour de la planète. Les paysages de cette appellation sont entièrement dévolus, sans ostentation, à cette unique production et toute l'activité locale lui est étroitement attachée.

## XI. — Mesures transitoires

### 1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles mentionnées en annexe 2, plantées en vigne avant le 3 février 2000 et exclues de l'aire parcellaire délimitée telle que définie au présent IV (2°), continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

### 2° - Aire et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2021, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

<b>Opérateur</b>	<b>Commune</b>
SCEA Vignobles Trocard	Les Artigues-de-Lussac (Gironde)
SCEA La Ganne	Lalande-de-Pomerol (Gironde)
SARL Robin Dominique	Lussac (Gironde)
SCEA Vignobles Silvestrini	Lussac (Gironde)
SCEA Vignobles Coudroy	Montagne (Gironde)
SCEA Vignobles Despaigne Rapin	Montagne (Gironde)
SCEA Lateyron	Montagne (Gironde)
SCEA Baronne Guichard	Néac (Gironde)
C. Estager et Fils	Néac (Gironde)
Garde Jean-Paul	Néac (Gironde)
GFA Château Haut Surget	Néac (Gironde)
Paganelli-Estager Françoise	Saint-Emilion (Gironde)
SCEA Vignobles Ybert Daniel	Saint-Emilion (Gironde)

Les opérateurs suivants, connus comme élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2021, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

<b>Opérateur</b>	<b>Commune</b>
SCEA Vignobles Trocard	Les Artigues-de-Lussac (Gironde)
SCEA La Ganne	Lalande-de-Pomerol (Gironde)
SARL Robin Dominique	Lussac (Gironde)
SCEA Vignobles Silvestrini	Lussac (Gironde)
Boidron Hubert	Montagne (Gironde)
Boidron Jean-Noël	Montagne (Gironde)
SCEA Vignobles Coudroy	Montagne (Gironde)
SCEA Vignobles Despaigne Rapin	Montagne (Gironde)
SCEA Lateyron	Montagne (Gironde)
SCEA Baronne Guichard	Néac (Gironde)
C. Estager et Fils	Néac (Gironde)
Garde Jean-Paul	Néac (Gironde)
GFA Château Haut Surget	Néac (Gironde)
Paganelli-Estager Françoise	Saint-Emilion (Gironde)
EARL Vignobles Bel	Lussac (Gironde)
SCEA Vignobles Ybert Daniel	Saint-Emilion (Gironde)

### *3° - Densité de plantation :*

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

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 4 000 pieds à l'hectare et 5 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2012.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur les superficies concernées est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient égal à 0,75.

## **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 « Pomerol » 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 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

#### *2. Déclaration préalable des retiraisons 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 adresse 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 déclare la ou les périodes de conditionnement et adresse une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée à l'organisme de contrôle agréé.

### 3. Déclaration de repli :

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

### 4. Déclaration de déclassement :

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

### 5. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, ou toute modification du paysage 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, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## II. - Tenue de registres

Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés font 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 À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. — RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement)	Réalisation de contrôles :

et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	- Contrôle documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique)  - Contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire-et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et Contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire-et Contrôle sur site
<b>B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte  Comptage de grappes et estimation de la charge La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle  Critères d'analyse de l'état des vignes :  - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne  - présence significative de maladies cryptogamiques
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
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	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...)  Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. — CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
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

## 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.

### A N N E X E 1

Liste des parcelles sur la commune de Lalande-de-Pomerol ayant droit à l'appellation « Pomerol »

NOM	N° PARCELLE	LIEUDIT	SUPERFICIE
Château de Sales	D 913	A Salles	3 ha 50 a 47 ca

Suite au jugement du tribunal civil de Bordeaux du 29 décembre 1928.

### A N N E X E 2

Liste des parcelles exclues de l'aire délimitée bénéficiant d'une tolérance de production définie au chapitre Ier, partie XI (1°) Mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Pomerol	B2	La Chichonne	488p	0,0630 ha	merlot N
Pomerol	B2	La Chichonne	490p	0,0673 ha	merlot N
Pomerol	C1	Catusseau	91	0,0745 ha	merlot N

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « QUARTS DE CHAUME »  
homologué par le décret n°2011-1614 du 22 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

1°- 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.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « grand cru ».

**III. - Couleur et types de produit**

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

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

*1°- Aire géographique*

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

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume » notamment les lieudits « Les Quarts », « Les Roueres » et « Le Veau », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1<sup>er</sup> février 1956.

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 du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Thouarcé, Vauchrétiën, Les Verchers-sur-Layon.

**V. - Encépagement**

Les vins sont issus du cépage chenin B.

## **VI. - Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 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 1 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 10.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est fixée à 1,70 kilogramme.

#### 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

### *3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

#### a) - Maturité du raisin

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

#### b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- L'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite ;
- La hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

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 298 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 18 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

### **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 20 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 25 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 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Réception et pressurage

L'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe et d'un pressoir continu est interdite.

b) - Normes analytiques

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 85 grammes par litre ;
- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Toute technique d'enrichissement est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit ;

d) - Capacité de cuverie.

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

e) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Située au cœur de l'Anjou, la zone géographique est traversée par un coteau abrupt s'étirant selon une orientation est/ouest au dessus de la rivière du « Layon ». Elle s'étend en totalité sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins occupent une quarantaine d'hectares exposés au midi au pied de ce coteau abrupt. Epousant un dénivelé de 25 mètres à 75 mètres, l'aire parcellaire délimitée s'inscrit sur les dernières pentes du coteau, au cœur d'un méandre du « Layon », qu'elle domine.

Ces parcelles délimitées reposent essentiellement sur un sous-sol schisteux du Briovérien, particularité du site, puisque cet étage géologique, caractéristique de la rive gauche du Layon, n'est présent qu'en quelques points sur la rive droite. Sur la partie haute de l'aire parcellaire délimitée, localement, apparaissent des poudingues, conglomérats de cailloux d'origine fluviale, très érodés.

Les sols, fortement érodés, laissent la roche-mère apparente, dans bien des situations, mais le plus souvent, la vigne est plantée sur un sol argileux très mince.

Ces sols très superficiels ont une réserve utile en eau très limitée et la pente favorise un excellent drainage.

Le climat de la zone géographique, à l'instar de celui de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », est un climat océanique nuancé. Bénéficiant d'un effet de Foehn, et protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du massif des Mauges, à l'ouest, la zone géographique dispose d'un niveau de précipitations annuel d'environ 600 millimètres, alors qu'il est de 800 millimètres sur le massif des Mauges. La petite Vallée de Bézigon, formée par un méandre du « Layon », est propice aux brumes matinales qui dissimulent les vignes jusqu'à la fin des matinées d'automne.

Ce contexte naturel, bien abrité des vents du nord, de l'est et de l'ouest, bénéficie d'un ensoleillement important qui permet aux sols caillouteux de se réchauffer au printemps. La présence de chênes verts, tout au long du coteau, de mimosas et autres amandiers révèlent ici la plus belle expression de la « *douceur angevine* ».

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

Ce vignoble doit son nom à un usage ancien. C'est en 1028 que FOULQUES NERRA lègue à l'abbaye du Ronceray d'Angers un bien situé sur la commune de Rochefort sur Loire. Les moniales de cette abbaye, conscientes de l'intérêt du site, savent prendre les dispositions pour en tirer le meilleur profit. Ainsi, au XV<sup>ème</sup> siècle, les seigneurs de la Guerche, locataires du tènement de Chaume payaient les moniales avec "*les meilleurs quarts de la récolte pendante sur le revers du côté exposé au midi*".

L'exploitation par l'abbaye du Ronceray, pendant de nombreux siècles, a permis de conserver de nombreux documents faisant référence aux vins produits sur le « tènement de Chaume » comme en témoigne une convocation datée du 23 septembre 1674 visant à fixer le ban des vendanges.

Ces vins sont très recherchés, au cours du XVII<sup>ème</sup> siècle et du XVIII<sup>ème</sup> siècle, par les courtiers hollandais qui font du vignoble des bords du « Layon » leur lieu privilégié d'approvisionnement.

La révolution française permet aux civils d'acquérir des demeures au sein de la zone géographique. Le vignoble est restructuré et est partagé entre quelques propriétés. Ces propriétés œuvrent à la recherche de la qualité des vins. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, Monsieur MIGNOT, exploitant du « Château de Bellerive », dénonce à maintes reprises les méfaits de la taille longue pour le cépage chenin B.

Les producteurs ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité dépassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles.* » La recherche de la surmaturité fait donc partie intégrante de l'objectif de la récolte.

JULLIEN, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, ...* »

Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume », en date du 10 août 1954, traduit l'histoire de ce site et le souci de qualité et d'authenticité qui a animé les producteurs au fil des générations.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont des vins blancs doux issus du seul cépage chenin B. Ils sont à la fois puissants et délicats, d'une grande complexité aromatique et leur bouche dévoile une grande harmonie entre la douceur et la nervosité, soulignée bien souvent par une pointe d'amertume. Leur capacité de vieillissement est remarquable.

### 3°- Interactions causales

La nuance méridionale du climat océanique, associée à une situation topographique particulièrement favorable, à une exposition originale au pied du coteau, et à des sols superficiels et caillouteux hérités de l'érosion des schistes briovériens, confère à ce site tous les atouts pour l'élaboration de grands vins. Le cépage chenin B cépage autochtone, trouve dans les « Quarts de Chaume » un de ses sites de prédilection. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime alors avec une puissance et une élégance particulière. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins des producteurs.

L'originalité du site réside dans sa localisation au cœur d'un méandre du « Layon ». Au petit matin, les brumes automnales déposent de fines gouttelettes sur la pellicule du raisin à pleine maturité, favorisant l'implantation de *Botrytis cinerea*. Le champignon à l'origine de la « pourriture noble », sous la chaleur des rayons du soleil, se déploie sur les grappes dorées, engageant ainsi la concentration en sucre des baies et le développement de la complexité aromatique.

Parfois, en certains millésimes à l'arrière saison plus aride, la concentration est obtenue par passerillage, sous la simple action mécanique du vent et de la chaleur qui dessèche le raisin.

Les raisins sont alors récoltés par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle avec une richesse minimale en sucre de 298 grammes par litre.

Au sein du vignoble de l'Anjou, des sites produisant régulièrement des vins d'exception, comme le « Quarts de Chaume », ont émergé au cours du temps.

Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions topographique, 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 sites sont à l'origine, année après année, de vins originaux qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des vins de l'Anjou, sous une notion de « cru ».

Dès le XV<sup>ème</sup> siècle le fruit de la récolte du « tènement de Chaume » a été particulièrement convoité.

Cette notoriété est d'abord locale, témoignée par les soins que l'abbesse du Ronceray et ses moniales lui portent, par le curé de la paroisse de Rochefort qui n'hésite pas, au cours des années 1690, à réclamer avec précision son dû: « *le plain d'une pippe de vin prise à Chaulme que monsieur de la Guerche me donne à oter des dix neuf qu'il perçoit au dit Chaulme* ».

Cette notoriété et cette réputation se sont étendues par l'entremise de la rivière du « Layon », voie de navigation et de commerce. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, sa navigabilité a permis aux Hollandais de venir s'approvisionner de ces vins qui résistaient si bien au transport par la mer.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, plusieurs écrits font l'éloge des vins de « Quarts de Chaume ». William GUTHRIES (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, parle dans son classement du « *cru des Quarts de chaume* ». MAISONNEUVE, dans son livre « *L'Anjou, ses vignes et ses vins* », paru en 1925, évoque les vins de « Quarts de Chaume » comme « *les perles du Layon* ».

L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation et contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation.

La mention « grand cru » qui leur est maintenant associée, témoigne d'usages, de savoir-faire maîtrisés et d'une notoriété historique construite au fil des générations et solidement affirmée.

## XI. - Mesures transitoires

### 1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 5000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare, et présentant un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 3 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 1 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et sous réserve du respect des dispositions suivantes :

DISPOSITION	REGLES
Disposition relative aux règles de palissage	- Hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - Obligation de 4 niveaux de fil de palissage.
Disposition relative aux règles de taille	Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 12.
Disposition relative à la charge maximale par pied	La charge maximale par pied est fixée à 2,50 kilogrammes.
Disposition relative au volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée	Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,90.

### 2°- Taille

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

### 3°- Pratiques œnologiques et traitements physiques

La disposition relative à l'interdiction de tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C s'applique à compter de la récolte 2020.

### 4°- Bénéfice de la mention « grand cru »

Le bénéfice de la mention « grand cru » s'applique à compter de la récolte 2010 pour les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges.

## XII. - Règles de présentation et étiquetage

### 1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être

déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

## 2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée, et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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, ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts

#### 2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

#### 3. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable pour le lot de vin concerné.

#### *4. Déclaration de déclassement*

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

#### *5. Déclaration 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.

## **II. - Tenue de registres**

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

### *1. Registre de suivi parcellaire*

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

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

### *2. Registre des objectifs de production*

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

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

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

### *3. Registre de suivi de maturité*

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

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

### *4° - Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement*

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

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

## **CHAPITRE III**

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B.2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C – CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## **II. – Références concernant la structure de contrôle**

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto: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  
« BOURGOGNE »**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

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

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2<sup>o</sup>- 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 ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Chitry » ;
- « Côte Chalonnaise » ;
- « Côtes d'Auxerre » ;
- « Côtes du Couchois » ;
- « Côte Saint-Jacques » ;
- « Coulanges-la-Vineuse » ;
- « Epineuil » ;
- « Hautes Côtes de Beaune » ;
- « Hautes Côtes de Nuits » ;
- « La Chapelle Notre-Dame » ;
- « Le Chapitre » ;
- « Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul » ;
- « Tonnerre » ;
- « Vézelay ».

3<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi de l'indication « gamay » pour les vins issus des aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côtes de Brouilly », « Fleurie », « Juliéna », « Morgon », « Moulin-à-Vent », « Régnié », « Saint-Amour » qui respectent, d'une part, les dispositions fixées dans les cahiers des charges respectifs de ces appellations d'origine contrôlées et d'autre part, les règles d'assemblage des cépages, de présentation et d'étiquetage, fixées dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DÉNOMINATIONS GÉOGRA- PHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Bourgogne »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Mention « claret »	Vins tranquilles rosés
Dénomination géographique complémentaire «La Chapelle Notre-Dame »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

Dénomination géographique complémentaire «Le Chapitre »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Chitry »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Côtes d'Auxerre »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Côte Chalonnaise »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Côtes du Couchois »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire «Côte Saint-Jacques »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Coulanges-la-Vineuse »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Epineuil »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Hautes Côtes de Beaune »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Hautes Côtes de Nuits »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Montreuil » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »	Vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.
Dénomination géographique complémentaire «Tonnerre »	Vins tranquilles blancs.
Dénomination géographique complémentaire «Vézelay »	Vins tranquilles blancs

#### 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 :

VINS BLANCS, ROUGES ET ROSÉS
- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevonne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- <u>Département du Rhône</u> : Charentay ;
- <u>Département de Saône-et-Loire</u> : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, 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, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

#### VINS BLANCS

Département du Rhône : Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.

#### VINS ROUGES ET ROSÉS

- Département du Rhône: Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliéna, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager, et Villié-Morgon.  
 - Département de Saône-et-Loire : La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.

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 :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COMMUNES
« La Chapelle Notre-Dame »	Ladoix-Serrigny (département de la Côte-d'Or)
« Le Chapitre »	Chenôve (département de la Côte-d'Or)
« Chitry »	Chitry (département de l'Yonne)
« Côtes d'Auxerre »	<u>Dans le département de l'Yonne</u> : Augy, Auxerre-Vaux, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux et Vincelottes
« Côte Chalonnaise »	<u>Dans le département de Saône-et-Loire</u> : Aluze, Barizey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chamilly, Chassey-le-Camp, Chenôves, Culles-les-Roches, Dennevy, Dracy-le-Fort, Fley, Fontaines, Genouilly, Givry, Jambles, Jully-lès-Buxy, Mellecey, Mercurey (y compris Bourgneuf-Val-d'Or), Montagny-lès-Buxy, Moroges, Remigny (partie Sud), Rosey, Rully, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Vallerin, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy et Vaux-en-Pré
« Côtes du Couchois »	<u>Dans le département de Saône-et-Loire</u> : Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes et Saint-Sernin-du-Plain
« Côte Saint-Jacques »	Joigny (département de l'Yonne)
« Coulanges-la-Vineuse »	<u>Dans le département de l'Yonne</u> : Charentenay, Coulanges-la-Vineuse, Escolives-Sainte-Camille, Jussy, Migé, Mouffy et Val-de-Mercy
« Epineuil »	Epineuil (département de l'Yonne)
« Montrecul » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »)	Dijon (département de la Côte-d'Or)
« Tonnerre »	<u>Dans le département de l'Yonne</u> : Dannemoine, Epineuil, Junay, Molosmes, Tonnerre et Vézennes

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

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COMMUNES
« Hautes Côtes de Beaune »	- <u>Dans le département de la Côte-d'Or</u> : Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Bouze-lès-Beaune, Cormot, Echevronne, Fussey, Magny-lès-Villers (partie au sud du VC 4 d'Echevronne à Magny et à l'ouest du CD 115 c de Magny à Ladoix), Mavilly-Mandelot, Meloisey, Meursault, Monthelie, Nantoux, Nolay (y compris Cirey-lès-Nolay), La Rochepot, Pernand-Vergelesses, Pommard, Saint-Aubin, Saint-Romain, Savigny-lès-Beaune, Vauchignon et Volnay. - <u>Dans le département de Saône-et-Loire</u> : Change, Créot, Epertully et Paris-l'Hôpital, ainsi que les parties des communes de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, situées à l'ouest du cours de la Dheune et à l'extérieur de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges ».
« Hautes Côtes de Nuits »	<u>Dans le département de la Côte-d'Or</u> : Arcenant, Bévy, Chaux, Chambolle-Musigny, Chevannes, Collonges-lès-Bévy, Flagey-Echézeaux, Nuits-Saint-Georges, Curtil-Vergy, L'Etang-Vergy, Magny-lès-Villers (partie au nord du VC4 d'Echevronne à Magny et à l'est du CD 115 c de Magny à Ladoix), Marey-lès-Fussey, Messanges, Meuilley, Premeaux-Prissey, Reulle-Vergy, Segrois, Villars-Fontaine, Villers-la-Faye.
« Vézelay »	<u>Dans le département de l'Yonne</u> : Asquins, Saint-Père, Tharoiseau et Vézelay

## 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 désignées en annexe.

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) - Dans les communes suivantes, les vins blancs sont issus exclusivement de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification :

COMMUNES
----------

- Département du Rhône : Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charentay, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux ;  
- Département de Saône-et-Loire : Saint-Amour-Bellevue.

#### PROCÉDURE D'IDENTIFICATION AVANT PLANTATION

L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par la commission permanente du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 13 avril 2011 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

La liste des critères peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande, avant plantation, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de qualité, avant le 31 juillet de l'année qui précède l'année de la plantation.

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.

La liste des parcelles identifiées peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

#### PROCÉDURE D'IDENTIFICATION POUR LES PARCELLES DE VIGNE PLANTÉES EN CÉPAGE CHARDONNAY B À LA DATE D'HOMOLOGATION DU PRÉSENT CAHIER DES CHARGES

L'identification des parcelles de vigne, est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par la commission permanente du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 13 avril 2011 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

La liste des critères peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne, en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de qualité avant le 31 mars 2012.

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

La liste des parcelles identifiées peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès 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 :

VINS BLANCS, ROUGES ET ROSÉS

<p>- <u>Département de la Côte-d'Or</u> : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Taily, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier ;</p> <p>- <u>Département du Rhône</u> : Alix, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Chazay-d'Azergues, Dareizé, Dracé, Létra, Limas, Lozanne, Marchamp, Montmelas-Saint-Sorlin, Les Olmes, Le Perréon, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Just-d'Avray, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône;</p> <p>- <u>Département de Saône-et-Loire</u> : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon ;</p> <p>- <u>Département de l'Yonne</u> : Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-L'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tisse, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.</p>
VINS BLANCS
<p>- <u>Département du Rhône</u> : Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliéna, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager, Villié-Morgon ;</p> <p>- <u>Département de Saône-et-Loire</u> : La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly, Romanèche-Thorins.</p>
VINS ROUGES ET ROSÉS
<p><u>Département du Rhône</u>: Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légnay, Liargues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé, Ville-sur-Jarnioux.</p>

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires « Chitry », « Côte Chalonnaise », « Côtes d'Auxerre », « Côtes du Couchois », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil », « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Montrecul » ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul », « Tonnerre », 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) et au point IV (3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

c) – Pour les dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Vézelay », 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 listées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :  
- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;  
- cépage accessoire : pinot gris G.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Vézelay », les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

c) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :  
- cépage principal : pinot noir N ;  
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et, le cépage César N, pour le seul département de l'Yonne, le cépage gamay N, pour les seuls vins issus des aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côtes de Brouilly », « Fleurie », « Juliéas », « Morgon », « Moulin-à-Vent », « Régnié », « Saint-Amour ».

d) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :  
- cépages principaux : pinot noir N, pinot gris G ;  
- cépages accessoires : pinot blanc B, chardonnay B et pour le seul département de l'Yonne, le cépage César N.

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

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

a) - Vins blancs :

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

- La proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;  
- La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;  
- Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

c) - Vins rosés :

- La proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;  
- Les autres cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres.
Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un

<p>écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre. Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.</p>
<p>Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur à 0,50 mètre.</p>
<p>DISPOSITIONS PARTICULIERES</p>
<p>DANS LE VIGNOBLE DÉLIMITÉ DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE » SUIVIE DES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES « HAUTES CÔTES DE BEAUNE » ET « HAUTES CÔTES DE NUITS »</p>
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 3 mètres.</p>
<p>DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, « CHITRY », « CÔTES D'AUXERRE », « CÔTE CHALONNAISE », « CÔTES DU COUCHOIS », « CÔTE SAINT- JACQUES », « COULANGES-LA-VINEUSE », « ÉPINEUIL » ET « TONNERRE »</p>
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,30 mètre.</p>
<p>DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES « LA CHAPELLE NOTRE- DAME », « LE CHAPITRE », « MONTRECU » (OU « MONTRE-CUL » OU « EN MONTRE- CUL »)</p>
<p>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.</p>
<p>DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « VÉZELAY »</p>
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6400 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds, sur un même rang, compris entre 1 mètre et 1,20 mètre.</p>

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

ÉCARTEMENT ENTRE LES RANGS, COULEUR DES VINS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.</li> </ul>
Vins blancs (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.

Vins blancs (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.
Vins rouges et rosés	- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.
<b>RÈGLES PARTICULIÈRES POUR LES VIGNES DU VIGNOBLE DÉLIMITÉ DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE » SUIVIE DES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES « HAUTES CÔTES DE BEAUNE » ET « HAUTES CÔTES DE NUITS » (VIGNES DITES « LARGES »)</b>	
<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ;</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double.</li> </ul> <p>Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6. Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.</p>	
<b>DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « TONNERRE »</b>	
<p>Soit en taille longue Guyot simple avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un maximum de 10 yeux francs par pied et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5 ;</li> <li>- un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson portant au maximum 2 yeux francs.</li> </ul> <p>Soit en taille longue Guyot double et en taille dite « taille Chablis » avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un maximum de 14 yeux francs par pied et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5 ;</li> <li>- un maximum de 6 yeux francs sur les longs bois et un courson portant au maximum 2 yeux francs.</li> </ul>	
<b>DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « VÉZELAY »</b>	
<p>Avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 7,5 yeux francs par mètre carré :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral),</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple.</li> </ul>	
<b>DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</b>	
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avec un 2<sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;</li> <li>- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.</li> </ul>	
<p>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 mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.</p>	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

<b>DISPOSITIONS GÉNÉRALES</b>
-------------------------------

ÉCARTEMENT ENTRE LES RANGS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes avec un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres	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.
Vignes avec un écartement supérieur ou égal à 2,50 mètres, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)	La hauteur de feuillage palissé permet de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins : - 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs ; - 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ;</li> <li>- Le palissage est entretenu.</li> </ul>	
Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs, et à 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs, et à 9500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés ;
- Pour la dénomination géographique complémentaires « Vézelay » 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 du milieu physique et biologique qui constitue qui constituent un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

- c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- Pour le cépage pinot noir N, les clones n° 386, 779, 792, 870, 872 et 927 ;
  - Pour le cépage chardonnay B, les clones n° 75, 78 et 121.

### 3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

### 1°- Récolte

- a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) - Dispositions particulières de transport de la vendange  
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

### 2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Bourgogne »		
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rouges	175	10,2 %
Vins rosés	165	10,2 %
Dénominations géographiques complémentaires « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Chalonnaise », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Montreuil » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »).		
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins rosés	170	10,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Epineuil »		
Vins rouges	180	10,5 %
Vins rosés	170	10,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Côtes du Couchois »		
Vins rouges	180	10,5 %
Dénominations géographiques complémentaires « Tonnerre » et « Vézelay »		
Vins blancs	170	10,5 %

## 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Bourgogne »	
Vins blancs	68
Vins rouges et rosés	60
AOC « Bourgogne » suivie par une dénomination géographique complémentaire, à l'exception des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Tonnerre », « Vézelay » et « Côtes du Couchois »	
Vins blancs	66
Vins rouges et rosés	58
Dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits »	
Vins blancs	66
Vins rouges et rosés	60
Dénomination géographique complémentaire « Tonnerre »	
Vins blancs	63
Dénomination géographique complémentaire « Vézelay »	
Vins blancs	60
Dénomination géographique complémentaire « Côtes du Couchois »	
Vins rouges	58

b) - Pour les vignes présentant une densité de plantation inférieure à 5000 pieds par hectare, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »), le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée ou en appellation d'origine contrôlée suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée ou pour l'appellation d'origine contrôlée suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », affecté du coefficient de 0,90.

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Bourgogne »	

Vins blancs	75
Vins rouges et rosés	69
AOC « Bourgogne » suivie par une dénomination géographique complémentaire, à l'exception des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Tonnerre » et « Vézelay »	
Vins blancs	73
Vins rouges et rosés	67
Dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits »	
Vins blancs	72
Vins rouges et rosés	66
Dénominations géographiques complémentaires « Tonnerre » et « Vézelay »	
Vins blancs	70

b) – Pour les vignes présentant une densité de plantation inférieure à 5000 pieds par hectare, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »), le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 68 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés.

### 3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

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

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

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

### *1°- Dispositions générales*

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

#### a) - Assemblage des cépages

- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- La proportion du cépage César N est inférieure ou égale à 49 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés ;
- Les vins rouges et rosés, produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins ;
- La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins ;

- Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie obligatoirement de l'indication « gamay », la proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 85 % dans l'assemblage des vins.

b) - Fermentation malolactique.

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

c) - Normes analytiques.

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Bourgogne »	
Vins blancs	13 %
Vins rouges et rosés	13,2 %
Dénominations géographiques complémentaires « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Chalonnaise », « Côtes du Couchois », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil », « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Montrecul » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »), « Tonnerre », « Vézelay ».	
Vins blancs	13 %
Vins rouges et rosés	13,5 %

e) - Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie.

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

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

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

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

h) - Elevage

- Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits » et « Vézelay » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

*2°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

*3°- Dispositions relatives au stockage*

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

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

a) - 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) - A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits » et « Vézelay », sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône. Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.

Elle est constituée d'un ensemble de vignobles plus ou moins disjoints, regroupés au sein de la « *Bourgogne viticole* », qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.

Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie et un climat particuliers.

Les vignobles de l'Yonne et du « *Châtillonnais* », au nord de la « Côte d'Or », sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur, à l'exception du « *Vézélien* », implanté sur des formations du Jurassique inférieur et moyen, et du « *Jovinien* », implanté sur des formations du Crétacé supérieur. Les substrats y sont principalement marneux (calcaires argileux), localement calcaires. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan, importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias. Localement, en Saône-et-Loire principalement, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, générant alors des sols acides, portent des vignes. Bien que les reliefs des arrière-pays soient parfois élevés (650 mètres en Côte-d'Or, 1000 mètres en « *Beaujolais* »), l'implantation des vignes se limite à des altitudes comprises entre 250 mètres et 400 mètres. Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie, une morphologie propre :

- larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;
- mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « *la Côte* » ;
- suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « *chaînes* », dans le « *Mâconnais* ».

La « *Bourgogne viticole* » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.

Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué dans le sud-est de la zone géographique par le rôle d'écran, joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale.

La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel, qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.

Des influences méridionales, perceptibles surtout dans la partie méridionale de la zone géographique, peuvent, momentanément, générer des températures estivales élevées et des remontées d'air marin chaud, responsables d'orages d'été.

La situation septentrionale du vignoble bourguignon a pour conséquence un effet important des situations mésoclimatiques dans le potentiel viticole, ainsi qu'une forte expression de l'effet des conditions du millésime sur les caractères des vins.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins correspondent à l'ensemble des secteurs traditionnellement reconnus pour leur aptitude à la viticulture. Elles occupent ainsi préférentiellement les

coteaux bien exposés des principaux reliefs où sont rassemblées les meilleures conditions thermiques et hydriques.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine (figurations de vignes à Escolives-Sainte-Camille près d'Auxerre, une vigne du I<sup>er</sup> siècle fouillée à Gevrey-Chambertin, le « *discours à Constantin* » d'Eumène décrivant les vignobles du « Pagus arebrignus » près de Beaune au IV<sup>ème</sup> siècle). Les voies de communication comme la Saône (amphores datées du milieu du I<sup>er</sup> siècle après Jésus-Christ à Chalon-sur-Saône) ou la *via Agrippa* ont facilité l'expansion du vignoble.

Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières. Auxerre produit les vins dits de « *Basse Bourgogne* », alors que la « *Côte d'Or* » est connue pour fournir les « *Vins de Beaune* ».

Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ses vins. L'étendue du Duché de Bourgogne, de Mâcon à Amsterdam, aux alentours du XV<sup>ème</sup> siècle a, par exemple, permis de faire connaître et de faciliter le commerce des vins de « Bourgogne ».

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le développement important du négoce en vins génère une puissance économique nouvelle. Les vins de « Bourgogne » sont largement commercialisés vers le nord de la France et de l'Europe, voire vers d'autres continents.

Cependant, la « *Bourgogne viticole* » s'individualise nettement au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle. Les découpages administratifs anciens (provinces) ou récents (départements) se mêlent à la dimension économique, les centres urbains, tels Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon, assurant la diffusion des vins de la région. Le Nord du « *Beaujolais* » s'identifie à cette même époque aux vins de « Mâcon ». Le « *Tonnerrois* » et le « *Châtillonnais* », aux portes de la Champagne, se tournent, eux aussi, vers la « Bourgogne ».

L'appellation d'origine « Bourgogne » est officialisée par un jugement du Tribunal de Dijon en 1930. Les bases proposées par ce premier jugement n'ont que très peu évolué depuis et la délimitation actuelle de la zone géographique en est héritée. L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » est reconnue par décret, en 1937.

La zone géographique se caractérise par un encépagement peu diversifié. Pour les vins blancs, le cépage chardonnay B est le cépage dominant, avec localement la présence du cépage pinot blanc B. Pour les vins rouges et rosés, le cépage pinot noir N est presque exclusif sur les trois départements du Nord de la Bourgogne, le cépage gamay N se situant dans le Sud de la zone géographique. En complément, le cépage pinot gris G, nommé localement « *beurot* », et, dans l'Yonne, le cépage césar N, apparaissent de façon anecdotique.

Ces cépages sont probablement autochtones et étroitement apparentés (famille des « *pinots* »), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le Moyen-Âge.

L'éclatement géographique du vignoble s'accompagne de quelques différences dans les modes de production. Ainsi, chaque petite région, héritant de savoir-faire anciens, a préservé certaines pratiques locales dans la conduite de la vigne : arcures en « *Mâconnais* », taille Chablis dans l'Yonne, ... Les paysages viticoles sont de ce fait typiques de chaque lieu et reconnaissables.

Ces identités locales s'expriment par la reconnaissance de dénominations géographiques complémentaires correspondant à de petites régions ou des communes : « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Epineuil », « Tonnerre », « Vézelay », « Coulanges-la-Vineuse », « Hautes-Côtes de Nuits », « Hautes-Côtes de Beaune », « Côte châlonnaise », « Côtes du Couchois », et parfois des lieudits de surfaces plus limitées : « Côte Saint Jacques », « Le Chapitre », « Chapelle Notre Dame », et « Montreuil ».

Organisés d'abord en syndicats locaux, puis en fédération de producteurs, les producteurs ont créé un syndicat, en 2007, représentant l'ensemble des déclarants de récolte en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ».

Le vignoble compte environ 5100 hectares pour une production annuelle de près de 200000 hectolitres de vins rouges et rosés et 80000 hectolitres de vins blancs. Plus de 50 % des volumes bénéficient d'une dénomination géographique complémentaire, les principaux volumes étant vendus commercialisés sous les dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » (40000 hectolitres, 17% de vins blancs), « Hautes Côtes de Nuits » (33000 hectolitres, 22% de vins blancs), « Côte châlonnaise » (28000 hectolitres, 29% de vins blancs). De part leur grande notoriété, les vins de « Bourgogne » sont exportés à hauteur de 40% à 45% suivant les années.

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

Les vins rouges et rosés ont souvent une trame tannique toute en finesse et veloutée avec un beau fruité.

Les vins blancs, produits à partir du cépage chardonnay B, présentent une saveur moelleuse, relevée par l'acidité nécessaire à une structure équilibrée et permettant une bonne garde, avec des vins pouvant être puissants.

La grande étendue latitudinale de zone géographique s'exprime avec précision dans les vins. Dans l'Yonne les vins sont plutôt structurés par une acidité bien présente, qui s'oppose à l'expression, plus souple, des vins de la partie méridionale de la zone géographique.

### 3°- Interactions causales

La « Bourgogne » est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, bénéficiant de mésoclimats plus chauds et secs que le climat régional, et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques, tout en bénéficiant d'une bonne fertilité et d'un réchauffement rapide.

Le vignoble est de ce fait concentré sur les principaux reliefs, le plus souvent de nature calcaire, d'altitude modérée.

La « *Bourgogne viticole* », assemblage de petites régions aux identités et profils particuliers donnant à la production régionale une certaine diversité traduite dans les dénominations géographiques complémentaires, se regroupe autour d'importantes caractéristiques communes :

- un encépagement peu diversifié et autochtone, particulièrement adapté aux conditions de sol et de climat ;
- le caractère mono-cépage ou quasi mono-cépage des vins.

Cette unité agronomique se combine à la diversité des conditions naturelles et des usages locaux pour fournir une large palette de vins blancs, rouges et rosés, partageant les caractères de vins septentrionaux comme l'acidité et le fruit, leur conférant une élégance certaine, associée à une bonne capacité de garde.

Le gradient climatique, bien que discret, s'exprime pleinement grâce aux cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages très réactifs aux variations du milieu naturel.

La « Bourgogne » viticole telle qu'elle existe est issue d'une dynamique collective relativement récente. Si l'ensemble des vignobles qui la composent peuvent s'enorgueillir d'une histoire prestigieuse, ils se fédèrent effectivement, sous un nom commun, au XIX<sup>ème</sup> siècle seulement.

JULLIEN, en 1816, se croit encore obligé de justifier, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », son choix de rassembler dans un même chapitre les vins de la « *Basse Bourgogne* » (département de l'Yonne), ceux de « *Haute Bourgogne* » (Côte d'Or et Nord de la Saône-et-Loire), enfin, les « *vins de Mâcon* », où il regroupe « *Mâconnais* » et une partie du « *Beaujolais* ».

Il est probable que l'action du négoce en vins naissant au XVIII<sup>ème</sup> siècle, ainsi que l'organisation de la viticulture au début du XX<sup>ème</sup> siècle, soient décisives dans l'émergence de cette identité bourguignonne.

Le négoce puis les producteurs eux-mêmes se substituent à la noblesse et à l'Eglise, historiquement promoteurs des « Crus de Bourgogne », en prenant en main, la dimension économique de la viticulture, et assurant son rayonnement, au-delà même des frontières européennes. En témoigne l'ouvrage de l'Abbé ARNOUX « *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit...* », publié à Londres, en 1728, originellement en français, puis en anglais et en allemand. Thomas JEFFERSON, futur Président des Etats-Unis, visite la Bourgogne, en 1787, et reste, jusqu'à la fin de sa vie, un grand promoteur des « crus » bourguignons, qu'il contribue à faire connaître en Amérique.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aire géographique et aire parcellaire délimitée*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 29 mai 2008, situées dans les communes exclues de l'aire géographique par décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 28 septembre 2011, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse, sous réserve :

- qu'au 31 juillet 2010, au moins une récolte ait fait l'objet d'une déclaration en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », dans la déclaration de récolte ;

- de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles, reprenant pour chacune d'entre elles, ses références cadastrales et sa superficie, est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) - Pour la production de vins blancs, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, plantées en cépage chardonnay B, mais non identifiées dans le cadre de la procédure d'identification visée au 2° b) du point IV, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse, sous réserve :

- qu'au 31 juillet 2010, au moins une récolte ait fait l'objet d'une déclaration en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », dans la déclaration de récolte ;

- de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles, reprenant pour chacune d'entre elles, ses références cadastrales et sa superficie, est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion.

c) - Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire, Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Chardonnay, Clessé, Cruzille, Lugny, Montbellet, La Roche-Vineuse, Uchizy et Viré, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

d) - Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire, Bussièrès, Charnay-les-Mâcon, Fuissé, Leynes, Mâcon-Loché, Milly-Lamartine, Pierreclos, Prissé, Sologny, Solutré-Pouilly, Vergisson et Vinzelles, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 29 mai 2008, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

### *2°- Encépagement*

Pour la production de vins rouges, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 plantées en cépage tressot N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

### 3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, situées dans le département de l'Yonne, et qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, situées dans le département de l'Yonne, qui présentent une densité à la plantation inférieure à 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil » et « Tonnerre » jusqu'à leur arrachage.

c) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

d) - Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,30 mètre carré pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré pour la production de vins rouges et rosés.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,90.

e) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve:

- de présenter une densité minimale à la plantation de 3000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur à 3,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1 mètre ;
- d'être taillées en Guyot double ou conduites en cordon de Royat double ; le chevauchement des longs bois ou des cordons est interdit ; chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré est de 8 ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 1,20 mètre ; celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage ; le palissage comporte deux plans qui

s'écartent vers le sommet ; la distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,50 mètre à la base, et est comprise entre 1 mètre et 1,40 mètre au sommet.

f) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 longs bois portant chacun un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année et 2 coursons de 2 yeux francs.

## **XII. - Règles de présentation et étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » et qui sont présentés sous cette 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 dénominations géographiques complémentaires « La Chapelle Notre-Dame », « Le Chapitre », « Chitry », « Côtes d'Auxerre », « Côte Chalonnaise », « Côtes du Couchois », « Côte Saint-Jacques », « Coulanges-la-Vineuse », « Epineuil », « Hautes Côtes de Beaune », « Hautes Côtes de Nuits », « Montrecul » (ou « Montre-Cul » ou « En Montre-Cul »), « Tonnerre », « Vézelay » sont inscrites après le nom de l'appellation d'origine contrôlée ou immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimées en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'indication du cépage principal, celle-ci est inscrite immédiatement en dessous et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas les deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'indication « gamay » est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur sont égales à celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

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

## **CHAPITRE II**

### **I. – Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

1.1 - Si l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » des parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation d'origine contrôlée dont les conditions

de production au vignoble sont plus restrictives, il déclare la liste de ces parcelles auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

1.2 - a) - Pour les parcelles situées dans les aires parcellaires délimitées de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie ou non de la mention « Villages », à l'exclusion des parcelles dont la récolte est susceptible de bénéficier de l'indication « gamay » et situées dans les aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Brouilly », « Chénas », « Chiroubles », « Côtes de Brouilly », « Fleurie », « Juliéas », « Morgon », « Moulin-à-Vent », « Régnié », « Saint-Amour », chaque opérateur déclare avant le 15 mai de la 2<sup>ème</sup> année qui précède la 1<sup>ère</sup> déclaration de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ».

La déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

Pour les récoltes 2012 et 2013, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> janvier 2012.

b) - Les parcelles ayant fait l'objet d'une renonciation à produire ou non revendiquées dans l'appellation d'origine contrôlée au cours d'une récolte, sans justification dûment motivée par un accident climatique entraînant une absence de revendication dans une appellation d'origine contrôlée, font l'objet d'une nouvelle déclaration préalable d'affectation parcellaire selon les modalités visées au a) ci-dessus.

### *2. Déclaration de renonciation à produire*

L'opérateur déclare, avant le 15 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

### *3. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication 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.

### *4. Déclaration préalable à la transaction et retraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, 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 retraison.

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 retraisements réalisés pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### 5. 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.

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

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

#### 7. Déclaration de replis

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 1<sup>er</sup> 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 dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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,...).

#### 8. 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.

#### 9. 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 1<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> septembre.

#### 10. 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
<b>A – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire

<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain
<b>A4</b> - 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>B – RÈGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - 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
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain
<b>B3</b> - 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'analyse
<b>B4</b> - 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
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » (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, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne »	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
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](mailto: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.



-----  
ANNEXE  
-----

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DELIMITÉES

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
DÉPARTEMENT DE CÔTE-D'OR			
ALOXE-CORTON	BOURGOGNE	septembre	1981
ANCEY	BOURGOGNE	juin	1992
ARCENANT	BOURGOGNE	juin	1989
ARCENANT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
AUXEY-DURESSSES	BOURGOGNE	mars	1979
AUXEY-DURESSSES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
BAUBIGNY	BOURGOGNE	juin	1988
BAUBIGNY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
BEAUNE	BOURGOGNE	juin	1987
BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
BELAN-SUR-OURCE	BOURGOGNE	juin	2011
BEVY	BOURGOGNE	juin	1989
BEVY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
BISSEY-LA-COTE	BOURGOGNE	juin	2011
BLIGNY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE	février	1984
BONCOURT-LE-BOIS	BOURGOGNE	juin	1988
BOUX	BOURGOGNE	juin	2011
BOUZE LES BEAUNE	BOURGOGNE	juin	1988
BOUZE LES BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
BRION-SUR-OURCE	BOURGOGNE	juin	2011
BROCHON	BOURGOGNE	septembre	1988
CHAMBOLLE-MUSIGNY	BOURGOGNE	novembre	1997
CHAMBOLLE-MUSIGNY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1988
CHARREY-SUR-SEINE	BOURGOGNE	juin	2011
CHASSAGNE-MONTRACHET	BOURGOGNE	juin	2010
CHAUMONT-LE-BOIS	BOURGOGNE	juin	2011
CHAUX	BOURGOGNE	juin	1989
CHAUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
CHENOVE	BOURGOGNE	juin	1992
CHENOVE	BOURGOGNE Le Chapitre	février	1993
CHEVANNES	BOURGOGNE	juin	1989
CHEVANNES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
CHOREY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE	juin	1988
COLLONGES LES BEVY	BOURGOGNE	juin	1989
COLLONGES LES BEVY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
COMBLANCHIEN	BOURGOGNE	septembre	1988
CORCELLES LES MONTS	BOURGOGNE	juin	1992
CORGOLOIN	BOURGOGNE	septembre	1988
CORMOT LE GRAND	BOURGOGNE	juin	1988
CORMOT LE GRAND	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
CORPEAU	BOURGOGNE	septembre	1978
COUCHEY	BOURGOGNE	juin	1992

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
CURTEL VERGY	BOURGOGNE	juin	1989
CURTEL VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
DAIX	BOURGOGNE	juin	1992
DIJON	BOURGOGNE	juin	1992
DIJON	BOURGOGNE Montrecul	février	1993
ECHEVRONNE	BOURGOGNE	septembre	1978
ECHEVRONNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	septembre	1978
ETANG VERGY	BOURGOGNE	juin	1983
ETANG VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	février	1983
FIXIN	BOURGOGNE	septembre	1988
FLAGEY-ECHEZEAX	BOURGOGNE	juin	1988
FLAGEY-ECHEZEAX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1988
FUSSEY	BOURGOGNE	septembre	1982
FUSSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	mars	1979
GEVREY-CHAMBERTIN	BOURGOGNE	septembre	1979
GILLY-LES-CITEAUX	BOURGOGNE	juin	1983
GOMMEVILLE	BOURGOGNE	juin	2011
GRISELLES	BOURGOGNE	juin	2011
LADOIX-SERRIGNY	BOURGOGNE	septembre	2001
LADOIX-SERRIGNY	BOURGOGNE La Chapelle Notre Dame	février	1993
LARREY	BOURGOGNE	juin	2011
MAGNY LES VILLERS	BOURGOGNE	juin	1989
MAGNY LES VILLERS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1989
MAGNY LES VILLERS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
MALAIN	BOURGOGNE	juin	1992
MARCENAY	BOURGOGNE	juin	2011
MAREY LES FUSSEY	BOURGOGNE	juin	1989
MAREY LES FUSSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
MARSANNAY-LA-COTE	BOURGOGNE	septembre	1983
MASSINGY	BOURGOGNE	juin	2011
MAVILLY-MANDELLOT	BOURGOGNE	juin	1983
MAVILLY-MANDELLOT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1983
MELOISEY	BOURGOGNE	septembre	1983
MELOISEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	septembre	1983
MESSANGES	BOURGOGNE	juin	1989
MESSANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
MEUILLEY	BOURGOGNE	juin	1989
MEUILLEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
MEURSAULT	BOURGOGNE	mai	2000
MEURSAULT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
MOLESME	BOURGOGNE	juin	2011
MONTHELIE	BOURGOGNE	mars	1979
MONTHELIE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
MONTLIOT-ET-COURCELLES	BOURGOGNE	juin	2011
MOREY-SAINT-DENIS	BOURGOGNE	septembre	1981
MOSSON	BOURGOGNE	juin	2011
NANTOUX	BOURGOGNE	juin	1988
NANTOUX	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
NOIRON-SUR-SEINE	BOURGOGNE	juin	2011
NOLAY	BOURGOGNE	juin	1988
NOLAY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
NUITS-SAINT-GEORGES	BOURGOGNE	mai	1984
NUITS-SAINT-GEORGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1988
OBTREE	BOURGOGNE	juin	2011
PERNAND-VERGELESSES	BOURGOGNE	septembre	2001
PERNAND-VERGELESSES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
PLOMBIERES LES DIJON	BOURGOGNE	juin	1992
POINCON-LES-LARREY	BOURGOGNE	juin	2011
POMMARD	BOURGOGNE	septembre	1983
POMMARD	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
POTHIERES	BOURGOGNE	juin	2011
PREMEAUX-PRISSEY	BOURGOGNE	septembre	1988
PREMEAUX-PRISSEY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1988
PULIGNY-MONTRACHET	BOURGOGNE	novembre	1997
REULLE VERGY	BOURGOGNE	juin	1989
REULLE VERGY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
ROCHEPOT (LA)	BOURGOGNE	mai	1984
ROCHEPOT (LA)	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	mai	1984
SAINT-AUBIN	BOURGOGNE	février	1977
SAINT-AUBIN	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
SAINT-ROMAIN	BOURGOGNE	juin	2010
SAINT-ROMAIN	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	2010
SANTENAY	BOURGOGNE	novembre	1997
SAVIGNY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE	juin	1985
SAVIGNY-LES-BEAUNE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
SEGROIS	BOURGOGNE	juin	1989
SEGROIS	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
TALANT	BOURGOGNE	juin	1992
THOIRES	BOURGOGNE	juin	2011
VANNAIRE	BOURGOGNE	juin	2011
VAUCHIGNON	BOURGOGNE	juin	1988
VAUCHIGNON	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
VILLARS FONTAINE	BOURGOGNE	juin	1989
VILLARS FONTAINE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
VILLEDIEU	BOURGOGNE	juin	2011
VILLERS LA FAYE	BOURGOGNE	juin	1989
VILLERS LA FAYE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits	juin	1989
VILLERS-PATRAS	BOURGOGNE	juin	2011
VIX	BOURGOGNE	juin	2011
VOLNAY	BOURGOGNE	septembre	1982
VOLNAY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1988
VOSNE-ROMANEE	BOURGOGNE	juin	1988
VOUGEOT	BOURGOGNE	juin	1988
DÉPARTEMENT DE L'YONNE			
ACCOLAY	BOURGOGNE	mai	1993
ASQUINS	BOURGOGNE	septembre	1992
ASQUINS	BOURGOGNE Vézelay	septembre	1992
AUGY	BOURGOGNE	août	1990
AUGY	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	février	1993
AUXERRE	BOURGOGNE	août	1990
AUXERRE	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	février	1993
BERNOUIL	BOURGOGNE	juin	1992

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
BLEIGNY-LE-CARREAU	BOURGOGNE	mai	1993
CHABLIS	BOURGOGNE		
CHAMPVALLON	BOURGOGNE	septembre	1989
LA CHAPELLE-VAUPELTEIGNE	BOURGOGNE		
CHARENTENAY	BOURGOGNE	août	1990
CHARENTENAY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	février	1993
CHEMILLY-SUR-SEREIN	BOURGOGNE		
CHENEY	BOURGOGNE	septembre	1991
CHICHEE	BOURGOGNE		
CHITRY-LE-FORT	BOURGOGNE	août	1990
CHITRY-LE-FORT	BOURGOGNE Chitry	août	1990
COLLAN	BOURGOGNE		
COULANGES-LA-VINEUSE	BOURGOGNE	août	1990
COULANGES-LA-VINEUSE	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	février	1993
CRAVANT	BOURGOGNE	novembre	1984
DANNEMOINE	BOURGOGNE	novembre	1987
DANNEMOINE	BOURGOGNE Tonnerre	mars	2006
DYE	BOURGOGNE	juin	1992
EPINEUIL	BOURGOGNE	novembre	1990
EPINEUIL	BOURGOGNE Epineuil	février	1993
EPINEUIL	BOURGOGNE Tonnerre	mars	2006
ESCOLIVES-STE-CAMILLE	BOURGOGNE	août	1990
ESCOLIVES-STE-CAMILLE	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	février	1993
IRANCY	BOURGOGNE	septembre	1984
JOIGNY	BOURGOGNE	septembre	1989
JOIGNY	BOURGOGNE Côte-Saint-Jacques	septembre	1995
JUNAY	BOURGOGNE	septembre	1991
JUNAY	BOURGOGNE Tonnerre	mars	2006
JUSSY	BOURGOGNE	août	1990
JUSSY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	août	1990
MIGE	BOURGOGNE	août	1990
MIGE	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	février	1993
MOLOSMES	BOURGOGNE	septembre	1991
MOLOSMES	BOURGOGNE Tonnerre	mars	2006
MOUFFY	BOURGOGNE	août	1990
MOUFFY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	février	1993
PREHY	BOURGOGNE	août	1990
QUENNE	BOURGOGNE	septembre	1994
QUENNE	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	février	1993
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	BOURGOGNE	août	1990
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	février	1993
SAINT-CYR-LES-COLONS	BOURGOGNE	août	1990
SAINT-PERE	BOURGOGNE	septembre	1992
SAINT-PERE	BOURGOGNE Vézelay	septembre	1992
SERRIGNY	BOURGOGNE	septembre	1991
THAROISEAU	BOURGOGNE	septembre	1992
THAROISEAU	BOURGOGNE Vézelay	septembre	1992
TONNERRE	BOURGOGNE	septembre	1991
TONNERRE	BOURGOGNE Tonnerre	mars	2006
TRONCHOY	BOURGOGNE	septembre	1991
VAL-DE-MERCY	BOURGOGNE	août	1990

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
VAL-DE-MERCY	BOURGOGNE Coulanges-la-Vineuse	février	1993
VENOY	BOURGOGNE	mai	1993
VERMENTON	BOURGOGNE	mai	1993
VEZELAY	BOURGOGNE	septembre	1992
VEZELAY	BOURGOGNE Vézelay	septembre	1992
VEZINNES	BOURGOGNE	septembre	1991
VEZINNES	BOURGOGNE Tonnerre	mars	2006
VINCELOTES	BOURGOGNE	juin	1978
VINCELOTES	BOURGOGNE Côte d'Auxerre	février	1993
VOLGRE	BOURGOGNE	septembre	1989
DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE			
ALUZE	BOURGOGNE	novembre	1989
ALUZE	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
AMEUGNY	BOURGOGNE	mai	2004
AZE	BOURGOGNE	mai	2004
BARIZEY	BOURGOGNE	novembre	1989
BARIZEY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
BERZE-LA-VILLE	BOURGOGNE	mai	2004
BERZE-LE-CHATEL	BOURGOGNE	mai	2004
BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	BOURGOGNE	novembre	1989
BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
BISSY-LA-MACONNAISE	BOURGOGNE	mai	2004
BISSY-SUR-FLEY	BOURGOGNE	novembre	1989
BISSY-SUR-FLEY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
BISSY-SOUS-UXELLES	BOURGOGNE	mai	2004
BLANOT	BOURGOGNE	mai	2004
BONNAY	BOURGOGNE	septembre	2006
BOUZERON	BOURGOGNE	novembre	1989
BOUZERON	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
BURGY	BOURGOGNE	mai	2004
BUSSIERES	BOURGOGNE	Mai	2008
BUXY	BOURGOGNE	novembre	1989
BUXY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
CERSOT	BOURGOGNE	novembre	1989
CERSOT	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
CHAGNY	BOURGOGNE	novembre	1989
CHAGNY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
CHAINTRE	BOURGOGNE	mai	1998
CHAMILLY	BOURGOGNE	novembre	1989
CHAMILLY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	BOURGOGNE	mai	2004
CHANES	BOURGOGNE	mai	1998
CHANGE	BOURGOGNE	juin	1992
CHANGE	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1992
CHAPAIZE	BOURGOGNE	mai	2004
LA-CHAPELLE-SOUS- BRANCION	BOURGOGNE	mai	2004
CHARBONNIERES	BOURGOGNE	mai	2004
CHARDONNAY	BOURGOGNE	mai	2004
CHARNAY-LES-MACON	BOURGOGNE	Mai	2008

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
CHARRECEY	BOURGOGNE	novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP	BOURGOGNE	novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
CHATEAU	BOURGOGNE	mai	2004
CHEILLY-LES-MARANGES	BOURGOGNE	juin	1992
CHEILLY-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	septembre	1988
CHENOVES	BOURGOGNE	novembre	1989
CHENOVES	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES	BOURGOGNE	mai	2004
CLESSE	BOURGOGNE	septembre	2006
CORTEVAIX	BOURGOGNE	mai	2004
COUCHES	BOURGOGNE	novembre	1990
COUCHES	BOURGOGNE Cotes du Couchois	juin	1992
CRECHES-SUR-SAONE	BOURGOGNE	mai	1998
CREOT	BOURGOGNE	juin	1992
CREOT	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1992
CRUZILLE	BOURGOGNE	mai	2004
CULLES-LES-ROCHES	BOURGOGNE	novembre	1989
CULLES-LES-ROCHES	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
DAVAYE	BOURGOGNE	Mai	2008
DENNEVY	BOURGOGNE	novembre	1989
DENNEVY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
DEZIZE-LES-MARANGES	BOURGOGNE	juin	1992
DEZIZE-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	septembre	1988
DONZY-LE-NATIONAL	BOURGOGNE	mai	2004
DRACY-LES-COUCHES	BOURGOGNE	juin	1992
DRACY-LES-COUCHES	BOURGOGNE Cotes du Couchois	novembre	1990
DRACY-LE-FORT	BOURGOGNE	novembre	1989
DRACY-LE-FORT	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
EPERTULLY	BOURGOGNE	juin	1992
EPERTULLY	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1992
ETRIGNY	BOURGOGNE	mai	2004
FLEURVILLE	BOURGOGNE	mai	2004
FLEY	BOURGOGNE	novembre	1989
FLEY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
FONTAINES	BOURGOGNE	novembre	1989
FONTAINES	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
FUISSE	BOURGOGNE	Mai	2008
GENOUILLY	BOURGOGNE	novembre	1989
GENOUILLY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
GERMAGNY	BOURGOGNE	novembre	1989
GIVRY	BOURGOGNE	novembre	1989
GIVRY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
GREVILLY	BOURGOGNE	mai	2004
HURIGNY	BOURGOGNE	septembre	2006
IGE	BOURGOGNE	mai	2004
JALOGNY	BOURGOGNE	mai	2004
JAMBLES	BOURGOGNE	novembre	1989
JAMBLES	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
JUGY	BOURGOGNE	mai	2004
JULLY-LES-BUXY	BOURGOGNE	novembre	1989

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
JULLY-LES-BUXY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
LAIVES	BOURGOGNE	mai	2004
LAIZE	BOURGOGNE	septembre	2006
LOURNAND	BOURGOGNE	mai	2004
LUGNY	BOURGOGNE	septembre	2006
MACON	BOURGOGNE	Mai	2008
MANCEY	BOURGOGNE	mai	2004
MARTAILLY-LES-BRANCION	BOURGOGNE	mai	2004
MASSY	BOURGOGNE	mai	2004
MELLECEY	BOURGOGNE	novembre	1989
MELLECEY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
MERCUREY	BOURGOGNE	novembre	1989
MERCUREY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
MILLY-LAMARTINE	BOURGOGNE	Mai	2008
MONTAGNY-LES-BUXY	BOURGOGNE	novembre	1989
MONTAGNY-LES-BUXY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
MONTBELLET	BOURGOGNE	septembre	2006
MONTCEAUX-RAGNY	BOURGOGNE	mai	2004
MOROGES	BOURGOGNE	novembre	1989
MOROGES	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
NANTON	BOURGOGNE	mai	2004
OZENAY	BOURGOGNE	mai	2004
PARIS-L'HOPITAL	BOURGOGNE	juin	1992
PARIS-L'HOPITAL	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	juin	1992
PIERRECLOS	BOURGOGNE	Mai	2008
PLOTTES	BOURGOGNE	mai	2004
PRISSE	BOURGOGNE	Mai	2008
REMIGNY	BOURGOGNE	novembre	1989
REMIGNY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
LA-ROCHE-VINEUSE	BOURGOGNE	mai	2004
ROSEY	BOURGOGNE	novembre	1989
ROSEY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
ROYER	BOURGOGNE	mai	2004
RULLY	BOURGOGNE	novembre	1989
RULLY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-ALBAIN	BOURGOGNE	mai	2004
SAINT-BOIL	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-BOIL	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-DENIS-DE-VAUX	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-DENIS-DE-VAUX	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-DESERT	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-DESERT	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	BOURGOGNE	mai	2004
SAINT-GENGOUX-LE- NATIONAL	BOURGOGNE	mai	2004
SAINT-GILLES	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-GILLES	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-JEAN-DE-TREZY	BOURGOGNE	novembre	1990
SAINT-JEAN-DE-TREZY	BOURGOGNE Cotes du Couchois	juin	1992

COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		MOIS	ANNÉE
SAINT-JEAN-DE-VAUX	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-JEAN-DE-VAUX	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-MARD-DE-VAUX	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-MARD-DE-VAUX	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	BOURGOGNE	septembre	2006
SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	BOURGOGNE	novembre	1990
SAINT-PIERRE-DE-VARENNE	BOURGOGNE	novembre	1990
SAINT-PIERRE-DE-VARENNE	BOURGOGNE	juin	1992
SAINT-PIERRE-DE-VARENNE	BOURGOGNE Cotes du Couchois	juin	1992
SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	BOURGOGNE	juin	1992
SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	BOURGOGNE Cotes du Couchois	juin	1992
SAINT-VALLERIN	BOURGOGNE	novembre	1989
SAINT-VALLERIN	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
LA SALLE	BOURGOGNE	septembre	2006
SALORNAY-SUR-GUYE	BOURGOGNE	mai	2004
SAMPIGNY-LES-MARANGES	BOURGOGNE	juin	1992
SAMPIGNY-LES-MARANGES	BOURGOGNE Hautes Côtes de Beaune	septembre	1988
SANTILLY	BOURGOGNE	novembre	1989
SANTILLY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SASSANGNY	BOURGOGNE	novembre	1989
SASSANGNY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SAULES	BOURGOGNE	novembre	1989
SAULES	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SENNECEY-LE-GRAND	BOURGOGNE	mai	2004
SENOZAN	BOURGOGNE	mai	2004
SERCY	BOURGOGNE	novembre	1989
SERCY	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
SERRIERES	BOURGOGNE	Mai	2008
SIGY-LE-CHATEL	BOURGOGNE	mai	2004
SOLOGNY	BOURGOGNE	Mai	2008
SOLUTRE-POUILLY	BOURGOGNE	Mai	2008
UCHIZY	BOURGOGNE	mai	2004
VAUX-EN-PRE	BOURGOGNE	novembre	1989
VAUX-EN-PRE	BOURGOGNE Cote Chalonnaise	novembre	1989
VERGISSON	BOURGOGNE	Mai	2008
VERS	BOURGOGNE	mai	2004
VERZE	BOURGOGNE	mai	2004
LE VILLARS	BOURGOGNE	septembre	2006
LA VINEUSE	BOURGOGNE	mai	2004
VINZELLES	BOURGOGNE	Mai	2008
VIRE	BOURGOGNE	septembre	2006



**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « JURANÇON »  
homologué par le décret n°2011-1622 du 22 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

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

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi par la mention « sec » 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 « vendanges tardives » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

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

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

*1° - Aire géographique :*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Atlantiques : Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroin, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust et Uzos.

*2° - Aire parcellaire délimitée :*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 février 2004 et de la commission permanente du comité national compétent par délégation du 16 juin 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.

**V. - Encépagement**

*1° - Encépagement :*

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gros manseng B, petit manseng B,

- cépages accessoires : camaralet de Lasseube B, courbu B, petit courbu B et lauzet B.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus des seuls cépages petit manseng B et gros manseng 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 des cépages principaux est supérieure à 50 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite :

#### a)- Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,80 mètres.

- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par parcelles de vigne plantées en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs. Sur une partie au moins de la parcelle, la terrasse présente un dénivelé d'au moins 1 mètre d'écart entre deux banquettes.

#### b)- Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 16 yeux francs par pied ;

- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 16 yeux francs par pied ;

- soit en taille Guyot double, avec un maximum de 20 yeux francs par pied.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

12 pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple ;

16 pour les vignes taillées en taille Guyot double.

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

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée en limite inférieure à 0,30 mètre en dessous du premier fil porteur et en limite supérieure à la hauteur du palissage.

Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse, la hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,55 mètre.

#### d)- Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

#### e)- Seuil de manquants

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

#### f)- Etat cultural de la vigne

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

### 2°- Autres pratiques culturales :

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

- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, 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.

Les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », sont récoltés à partir du 2 novembre.

### b)- Dispositions particulières de récolte

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;

- Les vins sont issus de raisins récoltés par tries successives, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec » ;

- Le passerillage hors souche est interdit sauf s'il est réalisé au cœur de la parcelle.

### c)- Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation de bennes autovidantes équipées de pompe à palettes est interdite.

### 2°- Maturité du raisin :

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MI- NIMUM
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	187	11,50%
AOC « Jurançon »	- cépage petit manseng B : 247 - autres cépages : 230	14 %
AOC « Jurançon » complétée de la mention « vendanges tardives »	281	17 %

### b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « sec » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

## 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 40 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 susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », à 40 hectolitres par hectare.

c)- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 60 hectolitres par hectare.

d)- Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule  $(N \times 3) \times (R / 10\ 000)$ . La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés, ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

*2°- Rendement butoir :*

- a)- Le rendement butoir visé à l'article D 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 hectolitres par hectare.
- b)- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », à 44 hectolitres par hectare
- c)- Le rendement butoir visé à l'article D 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 66 hectolitres par hectare.

*3°- Entrée en production des jeunes vignes :*

- a)- Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
  - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
  - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
  - des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> 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.
- b)- Le bénéfice de la mention « vendanges tardives » ne peut être accordé qu'aux vins provenant :
  - des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5<sup>ème</sup> 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 5<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
  - des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, qu'à partir de la 5<sup>ème</sup> 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 :*

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » et l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon ».

La quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » n'est pas supérieure à la différence entre celle susceptible d'être déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » affectée d'un coefficient K.

Ce coefficient est égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » par le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon ».

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

*1°- Dispositions générales :*

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

a)- Assemblage des cépages

- Les vins sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires ;
- Dans les assemblages, les cépages principaux sont majoritaires.

b)- Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre
AOC « Jurançon »	Supérieure à 40 grammes par litre
AOC « Jurançon » complétée de la mention « vendanges tardives »	Supérieure à 55 grammes par litre

c)- Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ne font l'objet d'aucun enrichissement.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	14 %
AOC « Jurançon »	17,50 %

d)- Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

e)- Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

f)- Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit :*

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement :*

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

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

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

tionnement.

#### 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 :

Date de 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 bénéficiant de la mention « vendanges tardives » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est localisée sur le piémont nord des Pyrénées, en secteur de collines. Le vignoble est relativement disséminé mais il marque le paysage car il est positionné essentiellement sur les hauts de coteaux.

Du point de vue géologique, l'aire de production peut être scindée en trois secteurs distincts :

- Dans la partie nord-est la roche dominante est le Poudingue de Jurançon, un conglomérat à galets et ciment calcaire dont la partie affleurante est altérée et se présente donc sous forme d'une argile caillouteuse.

- Au sud, le flysch domine. C'est une roche sédimentaire constituée d'alternances de bancs durs (gréseux ou calcaires) et de bancs tendres (sableux ou argileux). La formation des Pyrénées a basculé ces couches avec un pendage vers le nord. Elles forment ainsi des reliefs orientés est-ouest et donc une succession de versants qui font face au sud.

- A l'ouest, la géologie est plus diversifiée avec la présence de flysch, du Poudingue de Jurançon, de nappes sommitales à galets et surtout de molasses.

Les sols associés présentent le plus souvent une texture argileuse et une pierrosité élevée, sauf en versant exposé vers le nord où la fraction limoneuse domine en raison des dépôts loessiques.

Les roches dures structurent le relief. Les pentes sont souvent fortes même si les dénivelés restent modérés. Dans le poudingue, les hauts de thalwegs forment des cirques resserrés.

Le climat est marqué par une forte pluviométrie annuelle (1200 mm) répartie de façon homogène sans saison sèche. L'ensoleillement annuel est moyen (1900 heures). Cependant, le vent du sud chaud et sec, de type foehn, souffle en automne et au printemps (1 jour sur 3 en moyenne). Son rôle est fondamental : il assèche l'air et assure une bonne ventilation aussi, il augmente les températures et l'ensoleillement.

Les vignes s'insèrent dans un système de polyculture-élevage traditionnel, et côtoient des bois, des prairies et des cultures. Elles occupent souvent les hauts de coteaux et les pentes les plus fortes, grâce à des plantations en terrasses. La zone géographique s'étend ainsi sur 25 communes situées dans le sud du département des Pyrénées-Atlantiques, au sud et à l'ouest de Pau.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une mosaïque représentant des feuilles de vignes et des grappes de raisins a été retrouvée dans une villa Aquitano-Romaine à Jurançon. Il est cependant très probable que le vignoble ne se soit développé dans la zone géographique qu'au cours du XIV<sup>ème</sup> siècle, période au cours de laquelle l'augmentation de la population entraîne un défrichement important et un développement de l'agriculture sur les coteaux partiellement déboisés. La vigne s'installe alors dans des quartiers spécialisés, à proximité des hameaux.

Le XV<sup>ème</sup> siècle voit l'augmentation du commerce liée à la création de bourgs importants (Gan, Moinein) et surtout au développement de la ville de Pau. En effet, les vicomtes de Béarn s'y installent avec une partie de la bourgeoisie. Ils commencent à acheter des vignes dans les coteaux Jurançonnais voisins de Pau pour satisfaire à la mode qui consistait à boire le vin de sa propre vigne. De plus, le privilège du vin de cru permettait de faire entrer son propre vin en ville avec des droits réduits afin de le commercialiser. Ainsi en 1550, Henri II, le roi de Navarre et sa fille Jeanne d'Albret possèdent des vignes à Jurançon. La place que tiennent la vigne et le vin dans le For de Béarn de 1551 (législation édictée par Henri d'Albret), contrairement aux fors précédents, illustre bien l'importance prise par le vignoble depuis le début de ce siècle. Le cépage « Mansengue » est cité dès le XVI<sup>ème</sup> siècle.

Le lien entre le vignoble Jurançonnais et Pau, puis avec les autres villes et régions voisines (Oloron, Lescar, La Vallée d'Ossau), a permis la création de grands domaines viticoles et le développement important des marchés. Ils ont pris une ampleur croissante notamment par l'action des Rois de Navarre, installés à Pau, qui ont promu le vignoble et la consommation des vins de Jurançon à leur cour. A cette époque, les vins de Jurançon jouissent d'une grande réputation dans le Béarn mais aussi en France où ils étaient classés parmi les meilleurs vins moelleux.

Cette réputation perdure au XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, période au cours de laquelle le vignoble s'étend, suite à l'augmentation de la consommation. Ainsi, en 1640, Marca affirme dans son « *Histoire du Béarn* » que : « *les vins de Jurançon sont d'une bonté exquise qui surpasse les meilleurs de Chalosse et du Bordelais et par conséquent presque toute la France. Les coteaux des lieux voisins de Jurançon comme Gan, Gélou, Saint-Fos et Artiguelouve produisent des vins d'une bonté fort peu différente* ».

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle lescépages « petit manseng, gros manseng, camaralet et courbu » apparaissent dans les écrits des Etats de Béarn. C'est également au XVIII<sup>ème</sup> siècle que des progrès techniques dans l'élaboration et la conservation des vins permettent d'envisager des exportations à grande échelle. Les Etats du Béarn soutiennent le développement de marchés d'exportation vers la Hollande par le port de Bayonne. Ce marché a pris une importance croissante jusqu'à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

La superficie du vignoble commence à régresser à l'arrivée des maladies cryptogamiques et du phylloxera mais surtout au cours des deux guerres mondiales, en passant de 6000 ha à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, à moins de 600 ha au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle. Le vignoble restant est reconnu en appellation d'origine contrôlée pour les vins blancs moelleux en 1936 et pour les vins blancs secs en 1975. La mention « vendanges tardives » peut compléter le nom de l'appellation d'origine contrôlée depuis 1995.

La cave coopérative de Gan a été créée en 1949 et a permis la survie des nombreuses petites exploitations agricoles. Elle produit 60% des volumes de l'appellation. Une soixantaine de caves particulières produisant du Jurançon sont réparties sur l'ensemble de l'aire. La spécialisation des exploitations vers la monoculture de la vigne, inexistante au début du siècle, devient de plus en plus marquée. La surface du vignoble croît à un rythme régulier depuis une trentaine d'années et occupe en 2010, 1200 ha environ.

### 2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les vins sont caractérisés par leur vivacité. Cette acidité équilibre l'alcool et les sucres résiduels pour donner des vins sans lourdeur et d'une grande fraîcheur.

Jeunes, les arômes surtout fruités et floraux dominant généralement puis évoluent souvent vers plus de complexité au vieillissement avec l'apparition d'arômes de fruits secs et d'épices notamment.

Les vins peuvent évoluer de quelques années à plusieurs dizaines d'années.

Les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives », marqués par le passerillage prolongé des raisins en automne, présentent une grande richesse en sucres résiduels et des arômes plus intenses.

L'acidité élevée soutient également les vins secs et leur confère une grande vivacité, bien équilibrée par beaucoup de gras. Certains vins secs possèdent un potentiel de vieillissement de quelques années, tout en conservant de la fraîcheur.

### 3°- Interactions causales

La géomorphologie particulière de la zone géographique avec des pentes fortes et des cirques où sont implantées les vignes, génère des topoclimats très favorables à la maturité et à la surmaturité des raisins : ensoleillement, chaleur, faible hygrométrie, évacuation des eaux pluviales par ruissellement. Les cépages locaux sont tardifs et particulièrement bien adaptés au climat général grâce à leur peau

épaisse. Ils présentent ainsi une bonne résistance à la pourriture grise et une forte aptitude à la surmaturité. Le vent du Sud de type « foehn » qui souffle en automne et qui amène chaleur et air sec, la favorise grandement. Ces cépages exigeants en terme d'alimentation hydrique trouvent dans le Jurançonnais des sols à dominante argileuse qui leurs conviennent parfaitement. Par leur pratiques consistant à favoriser la maturité et le passerillage, par des vendanges par tries successives, les vignerons font preuve d'un savoir-faire adapté au milieu et aux cépages, et optimisent ainsi le potentiel de leur vigne. Ils arrivent ainsi à transformer des contraintes climatiques en atouts qui leur permettent d'élaborer des vins originaux.

Le vignoble de Jurançon s'est développé et a acquis sa notoriété grâce à son lien privilégié avec la ville voisine de Pau, ancienne capitale de la Navarre. Dans un ouvrage édité à Paris en 1575, François de Belleforest écrit : « *En Béarn est la contrée de Jurançon, renommée pour les bons vins qui y croissent et lesquels égalent en bonté les meilleurs qui croissent en France* ». Actuellement la notoriété des vins de Jurançon continue à se développer au niveau national et international tout en confortant son image régionale. La recherche qualitative permanente et la maîtrise technique de l'ensemble des opérateurs ont permis la reconnaissance de cette appellation. Les exportations vers les pays du nord de l'Europe qui ont débutée au XVIII<sup>ème</sup> siècle restent encore aujourd'hui les plus dynamiques.

## **XI. — Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée :*

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 11 et 12 février 2004, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse.

### *2°- Mode de conduite :*

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation ou aux dispositions relatives aux règles de palissage 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.

### *3°- Rendement :*

Les dispositions visées au point VIII 1° d) ne sont pas applicables aux parcelles de vigne plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, jusqu'à leur arrachage.

## **XII. — Règles de présentation et étiquetage**

### *1°- Dispositions générales :*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » 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)- La mention « sec » est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b)- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont présentés obligatoi-

rement avec l'indication du millésime.

c)- Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » peuvent porter sur l'étiquetage la mention « Sud-Ouest ». Cette mention est inscrite sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I. — Obligations déclaratives

#### *1°- Déclaration préalable d'affectation parcellaire :*

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » au moins huit jours avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).

Cette déclaration précise notamment :

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

#### *2°- Déclaration de renonciation à produire :*

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

#### *3°- Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

#### *4°- Déclaration préalable des transactions et des retiraisons :*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai maximum de huit jours avant la première retiraison faisant l'objet de ladite transaction. Pour les vins non retirés dans un délai d'un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chacune d'entre elles dans un délai d'au moins huit jours avant celle-ci.

#### *5°- Déclaration de conditionnement :*

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement.

*6°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :*

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

*7°- Déclaration de déclassement :*

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

## **II. - Tenue de registres**

*1°- Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires relatives aux modes de conduite :*

Tout opérateur producteur de raisins tient à jour la liste des parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles plantées en terrasses.

Le registre est tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

*2°- Registre des contrôles de maturité :*

Tout opérateur producteur de raisins enregistre les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.

Le registre est renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

## **CHAPITRE III**

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

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
<b>A. — RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1.</b> Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.2.</b> Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.3.</b> Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1.</b> Conduite du vignoble	
Taille	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères par pied, à partir du stade phénologique dit « floraison » et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge

Etat du vignoble	Contrôle à la parcelle
Parcelles en terrasse	Contrôle sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte (récolte manuelle, tries successives)	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites)	Contrôle documentaire et sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire et sur le terrain
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et sur site
<b>C. — CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés à la retraitaison	Examen analytique et/ou examen 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
<b>D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage (mention « vendanges tardives » et mention « sec »)	Contrôle documentaire et sur site

## II. – Références concernant les structures de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

### CERTISUD

LES ALIZES

70, avenue Louis Sallenave

64000 PAU  
tel 05 59 02 35 52  
fax 05 59 84 23 06  
courriel :certisud@wanadoo.fr

Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-JULIEN »  
homologué par le décret n°2011-1624 du 22 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011**

**CHAPITRE Ier**

**I. — Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. — Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » 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 dans le département de la Gironde, sur le territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes suivantes : Cussac-Fort-Médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc.

*2° - Aire parcellaire délimitée :*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1997 et du 28 septembre 2011 pour la commune de Saint-Julien-Beychevelle, ainsi que les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes de Cussac-Fort-Médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc.

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

*3° - Aire de proximité immédiate :*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées en annexe 1 : Cussac-Fort-Médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc.

**V. — Encépagement**

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

## VI. — Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite :

#### a) - Densité de plantation.

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

#### b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à 4 yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou 5 yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

#### 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 pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1, 40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au moins égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- douze grappes par pied pour les autres cépages.

#### e) - Seuil de manquants.

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

#### f) - Etat cultural de la vigne.

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

### 2° - Autres pratiques culturales :

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

### 3° - Irrigation :

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

## **VII. — Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1° - Récolte :*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

### *2° - Maturité du raisin :*

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

### b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

## **VIII. — Rendements. — Entrée en production**

### *1° - Rendement :*

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

### *2° - Rendement butoir :*

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

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

### *3° - Entrée en production des jeunes vignes :*

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

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

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

### *1° - Dispositions générales :*

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

### a) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0, 79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 65 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre, soit 0, 98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 80 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) après cette date.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

d) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au 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.

e) - Entretien global du chai et du matériel.

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

*2° - Dispositions par type de produit :*

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

*3° - Dispositions relatives au conditionnement :*

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

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

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

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

*4° - Dispositions relatives au stockage :*

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. — Lien avec la zone géographique**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, située dans la presqu'île du Médoc dans le département de la Gironde, à mi-chemin entre Bordeaux et la Pointe de Grave, présente trois ensembles topographiques principaux que sont : parallèlement à l'axe de l'estuaire, des terrasses étagées entre 10 et 30 mètres d'altitude ; perpendiculairement à l'axe de l'estuaire, ces terrasses ont été disséquées en croupes par un réseau hydrographique dense affluent de la Gironde : les « esteys » et les « jalles » ; et enfin le marais le long de l'estuaire. La zone géographique correspond au territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle ainsi qu'à quelques parcelles situées sur les communes de Cussac-Fort-Médoc et Saint-Laurent-Médoc, conformément au jugement du Tribunal de première instance de Bordeaux du 8 novembre 1943. Cette aire s'étend également sur neuf parcelles cadastrales situées sur la commune de Pauillac et sur lesquelles a été revendiquée l'appellation St Julien.

La dissection de la commune par le réseau hydrographique a contribué à son individualisation et les axes de drainage correspondent avec plusieurs limites du territoire communal : c'est le cas au Sud avec le marais du hameau de *Beychevelle* ; au Nord-est, avec le vallon de *Juillac* ; au Sud-ouest, avec le vallon du *Riou Cla*. Dans la partie centrale de la commune, le vallon de *la Mouline* délimite la croupe du hameau de Beychevelle au Sud de celle de Saint-Julien au Nord.

Le substratum géologique profond est constitué de calcaires, de marnes et d'argiles d'âge Oligocène. Ce substratum est totalement recouvert par la composante géologique dominante qu'est le « faciès à galets ». Cette formation d'âge Quaternaire est constituée d'un mélange de sables grossiers plus ou moins argileux, de graviers et de galets souvent quartzeux et de forte taille. Ce faciès principal est complété par d'autres dépôts du Quaternaire constitués de matériaux alluviaux fins postglaciaires des rives de la Gironde et des petits ruisseaux y débouchant localement. Constituées d'argiles et de limons, les premiers sont les « palus » de la Gironde et les seconds forment les colluvions issues du remaniement des pentes des vallons.

Les sols développés sur les terrasses graveleuses qui se prolongent dans la partie Sud de la commune de Pauillac sont soit de type brun plus ou moins lessivés soit de type podzolique jeune. Les autres faciès sont surtout représentés par les colluvions formées par le remaniement sur les pentes des diverses formations antérieures : marno-calcaires oligocènes, formations à galets, sables quaternaires. Cette appellation, qui s'inscrit dans un contexte climatique océanique tempéré, bénéficie de facteurs favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le paysage de cette appellation est presque exclusivement marqué par la vigne qui couvre l'ensemble des croupes graveleuses soit près des deux tiers des terres de la commune. Les constructions sont rassemblées autour du bourg de la commune et du hameau de Beychevelle qui sont reliés par la route départementale qui longe l'estuaire. Seuls quelques châteaux aux parcs arborés dominant, isolés au milieu du vignoble. Les « palus » et les marais humides sont consacrés à l'élevage ou sont boisés.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme dans le reste de la presqu'île, les premières traces de vignes dans cette partie centrale du Médoc datent de l'Antiquité pendant l'occupation romaine. Cependant, la région comprenait alors de nombreux marécages. La constitution de la paroisse de Saint-Julien pourrait remonter au VII<sup>ème</sup> siècle et faisait partie de l'archiprêtré de Moulis.

Ce n'est véritablement qu'au milieu du XIII<sup>ème</sup> siècle que les premiers foyers viticoles se développent. Les plantations s'étendent progressivement et au XVII<sup>ème</sup> siècle, les anciennes seigneuries deviennent peu à peu des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. Et cette évolution est rapide dans certaines paroisses. A Saint-Julien-Beychevelle, dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle, le vignoble apparaît déjà très dominant, voire omniprésent. La plupart des châteaux viticoles de cette commune ont été construits ou remaniés profondément sous l'impulsion de ces investisseurs, parfois également négociants de la place de Bordeaux. Mises à part Pauillac, Margaux, Cantenac et dans une moindre mesure Saint-Estèphe, les paroisses voisines sont encore tournées vers une polyculture où la vigne joue toutefois un rôle important.

L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, aboutit à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Bordeaux à l'initiative de l'empereur Napoléon III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « château » en Bordelais et particulièrement à Saint-Julien-Beychevelle où neuf crus classés sont identifiés en 1855 (11 aujourd'hui, l'un d'entre eux ayant été divisé depuis). C'est ainsi que l'appellation « Saint-Julien » concentre la plus grande densité de crus classés, car le vignoble, qui s'étend sur 900 hectares environ, n'est exploité aujourd'hui que par 23 propriétaires.

Ce n'est qu'au XX<sup>ème</sup> siècle que la commune de Saint-Julien-de-Reignac devient Saint-Julien-Beychevelle, associant le nom du hameau et du petit port, qui contribua à la renommée et à la diffusion des vins.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle avec la mise en place progressive du concept d'appellation, la définition de l'appellation « Saint-Julien » est d'abord judiciaire après une tentative administrative. Les différents jugements intervenus entre 1921 et 1932 établissent la légitimité du Syndicat de Saint-Julien et limitent cette appellation à la seule commune de Saint-Julien-Beychevelle (jugement du 8 juin 1921 du Tribunal de Lesparre, arrêt de la Cour de Bordeaux du 18 mai 1925). Par la suite, le décret de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » est publié le 14 novembre 1936 et modifié le 27 mai 1946 suite au jugement du Tribunal de première instance de Bordeaux du 8 novembre 1943.

Le vignoble d'appellation « Saint-Julien » produit en moyenne 45 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins de « Saint-Julien » sont de couleur très soutenue. Ces vins allient finesse et puissance notamment grâce à la prédominance du cabernet-sauvignon N. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet franc N et le petit-verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur dans les années de grande maturité. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande élégance dont l'identité est très reconnaissable.

## *3°- Interactions causales*

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » s'est construite progressivement dans un milieu assez original, comme si toutes les conditions nécessaires au développement d'un grand vignoble de qualité avaient été réunies sur le territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle et certaines parcelles de trois communes limitrophes. Dans un contexte climatique tempéré, présentant une succession de croupes topographiques très proches de l'estuaire dont les pentes, malgré une dénivellation peu marquée, sont bien définies, la commune supporte un vignoble aux expositions très favorables, lui-même ancré dans des sols naturellement bien drainés à galets de fortes tailles.

Les viticulteurs ont su très tôt définir une démarche qualitative commune ; ils sont particulièrement attentifs aux pratiques culturales afin de les adapter à chaque situation de sol (porte-greffe, cépage) et jusqu'aux assemblages des vins qui en sont issus. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir grâce à rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage traditionnel long

est indispensable pour favoriser les combinaisons tannins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

La mise en valeur historique du territoire communal où la vigne est omniprésente a été assurée par des investisseurs aux moyens financiers conséquents. Privilégiant le cabernet-sauvignon N, les propriétés viticoles de cette commune sont également les plus grandes en moyenne dans le vignoble Bordelais. Si l'on retrouve quelques grandes propriétés dans les communes voisines, elles n'ont toutefois pas bénéficié, comme à Saint-Julien-Beychevelle, d'une reconnaissance historique constante parmi l'élite des vignobles.

Le Classement de 1855, comme les précédents, a reconnu un grand nombre de crus dans la commune de Saint-Julien-Beychevelle. Cités régulièrement en référence, souvent à l'initiative de grandes démarches en matière de qualité, les viticulteurs revendiquant l'AOC « Saint-Julien » sont régulièrement les ambassadeurs de toute une profession bien au-delà des frontières nationales.

## **XI. — Mesures transitoires**

### *1° - Aire parcellaire délimitée :*

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 6 novembre 1997 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe 2.

### *2° - Mode de conduite :*

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 6 500 pieds par hectare et 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

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

## **XII. — Règles de présentation et étiquetage**

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».

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

## CHAPITRE II

### I. — Obligations déclaratives

#### *1° Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

#### *2° - Déclaration préalable des retiraisons et de conditionnement :*

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

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

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

#### *4° - Déclaration de repli :*

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

#### *5° - Déclaration de déclassement :*

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

## II. — Tenue de registres

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

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

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

### 2. *Vignes en mesures transitoires*

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

3° - *Documents particuliers :*

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

## CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles :  - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ;  - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage,	

conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
<b>B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1. — Conduite du vignoble.</b>	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
<b>B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.</b>	
Dispositions particulières de récolte.	Contrôle sur le terrain et contrôle sur site.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
<b>B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
<b>B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.</b>	
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 DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C. — CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

## II – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (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](mailto: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 font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

ANNEXE 1  
 LISTE DES PARCELLES DÉFINIES AU CHAPITRE Ier, PARTIE IV-1 et IV-2, POUVANT  
 REVENDIQUER L'AOCS « SAINT-JULIEN » ET SITUÉES EN DEHORS DE LA COMMUNE DE  
 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE

COMMUNE	SECTION	LIEU-DIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	SECTION	LIEU-DIT	NUMÉRO	SUPERFICIE cadastrale
CADASTRÉ AVANT 1970					CADASTRE RÉVISÉ POUR 1970			
Cussac-Fort-Médoc	C3	La Lande de Beaumont	3418 p	10 ha 06 40	AK	La Lande	7	1 ha 61 60
					AK	La Lande	8	1 ha 82 27
					AK	La Lande	9	2 ha 21 50
					AK	La Lande	10	0 ha 46 60
					AK	La Lande	11	0 ha 36 86
					AK	La Lande	12	1 ha 69 57
					AK	La Lande	13	0 ha 80 20
					AK	La Lande	14	0 ha 92 42
					AK	La Lande	15	0 ha 61 56
					AK	La Lande	16	0 ha 53 47
					AK	La Lande	17	0 ha 57 71
					AK	La Lande	21	0 ha 32 87
					AK	La Lande	22	0 ha 71 00
					AK	La Lande	23	0 ha 08 90
					AK	La Lande	24	0 ha 37 30
					AK	La Lande	25	0 ha 05 58
					AK	La Lande	26	0 ha 17 83

					AK	La Lande	27	0 ha 19 83
					AK	La Lande	28	0 ha 58 65
		Beaumont	3413 p	1 ha 06 62	AK	La Lande	29	10 ha 60 80
		Beaumont	3414 p	5 ha 60 00	AK	La Lande	29	10 ha 60 80
Cussac-Fort-Médoc	B2	Bécamil	217	8 ha 42 40	ZK	Bugaud	57	0 ha 38 90
					ZK	Bugaud	58	1 ha 26 52
					ZK	Bugaud	59	1 ha 80 18
					ZK	Bugaud	60	0 ha 89 72
					ZK	Bugaud	61	1 ha 01 92
					ZK	Bugaud	62	0 ha 39 72
					ZK	Bugaud	67	1 ha 23 00
					ZK	Bugaud	68	1 ha 02 91
	B2	Bécamil	226	0 ha 96 30	ZK	Bugaud	69	1 ha 02 83
Cussac-Fort-Médoc	D 3	Bécamille	1588	5 ha 29 20	ZK	Sainte Geme	70	0 ha 29 50
					ZK	Sainte Geme	71	1 ha 93 74
					ZK	Sainte Geme	72	0 ha 55 17
					ZK	Sainte Geme	74	0 ha 72 00
					ZK	Sainte Geme	75	0 ha 10 65
					ZK	Sainte Geme	76	0 ha 81 27
					ZK	Sainte Geme	77	0 ha 67 06
					ZK	Sainte Geme	78	0 ha 26 00
					ZK	Sainte Geme	79	0 ha 41 43
					ZK	Sainte Geme	80	0 ha 26 36
					ZK	Sainte Geme	81	0 ha 16 75
	D3	Bécamille	1591	0 ha 56 70	ZH	Les Capérans	27	0 ha 66 63

CADASTRE AVANT 1969					CADASTRE REVISE POUR 1969			
Pauillac	F2	Petit Batailley	305p	7 ha 74 75	D2	Le Moulin Riche	332	0 ha 02 75
					D2	Le Moulin Riche	424	1 ha 30 84
					D2	Le Moulin Riche	425	1 ha 10 90
					D2	Le Moulin Riche	426	0 ha 58 13
					D2	Le Moulin Riche	427	0 ha 10 47
					D2	Le Moulin Riche	428	2 ha 14 46
					D2	Le Moulin Riche	429	0 ha 72 79
					D2	Le Moulin Riche	430	0 ha 41 13
					D2	Le Moulin Riche	431	1 ha 33 28
CADASTRE AVANT 1969					CADASTRE RÉVISÉ POUR 1969			
Saint-Laurent-Médoc	C4	Bois du Puy	733	1 ha 83 60	AY	Le Puy	176	2 ha 71 93
		Bois du Puy	734	0 ha 11 10				
		Bois du Puy	730	3 ha 51 00	AY	Le Puy	177	0 ha 50 75
		Bois du Puy	731	0 ha 21 70	AY	Le Puy	178	3 ha 10 24
		Bois du Puy	732	0 ha 10 50	AY	Le Puy	179	0 ha 00 89
		Bois du Puy	726	1 ha 04 00	AY	Le Puy	181	1 ha 02 46
		Bois du Puy	725	4 ha 49 80	AY	Le Puy	180	2 ha 36 25
					AY	Le Puy	459	1 ha 93 39
		Au Merle	724	1 ha 58 80	AZ	Le Merle	329	1 ha 41 36

## ANNEXE 2

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

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE
Saint-Julien-Beychevelle	D3	Laurena	241	0 ha 39 50