Publié au BO Agri du MAASA le 5 novembre 2026

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MONTLOUIS-SUR-LOIRE »
Homologué par arrêté du 27 octobre 2026, publié au *JORF* du 29 octobre 2026

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », initialement reconnue par le décret du 6 décembre 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

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 tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 novembre 2003 et 27 novembre 2025.
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 approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

V. - Encépagement

a) - Les vins sont issus du cépage chenin B.

b) – Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage chenin B suivants :

417 et 278.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6250 pieds par hectare, avec un écartement maximum entre les rangs de 1,60 mètre. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées avant le 1er mai.
- Pour les vignes taillées en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat) le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 85800 yeux francs par hectare et 13 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 15 yeux francs par pied, chaque courson portant au maximum 3 yeux francs.
- Pour les vignes taillées en taille longue le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 72600 yeux francs par hectare et 11 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- La végétation est maintenue à la verticale.
- Le palissage est constitué de piquets, d'amarres et d'au moins 2 fils releveurs.
- Les longs bois des vignes taillées en Guyot sont attachés à un fil porteur.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.
- Sur au moins 40% de la superficie comprise entre les rangs, la maîtrise de la végétation semée ou spontanée est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) – Dispositions particulières de récolte
- Lorsque la récolte est réalisée mécaniquement, le délai entre le transport de la vendange et le début du cycle de pressurage ne doit pas excéder deux heures.
- Lorsque la récolte est réalisée manuellement, le délai entre le transport de la vendange et le début du cycle de pressurage ne doit pas excéder vingt-quatre heures.
- Le matériel de récolte doit être lavé une fois par jour minimum.
- Les vins mousseux élaborés par fermentation unique sont issus de raisins récoltés manuellement et transportés entiers jusqu'au pressoir dans des récipients ou des bennes non autovidantes à vis ou à pompe.

2°- Maturité du raisin

a) - Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :
- à 178 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;
- à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.
- à 178 grammes par litre de moût pour les vins mousseux élaborés par fermentation unique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11 % pour les vins tranquilles ;
- 9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.
- 11 % pour les vins mousseux élaborés par fermentation unique.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles et les vins mousseux élaborés par fermentation unique, à 52 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 mousseux et les vins pétillants, à 65 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, pour les vins tranquilles et les vins mousseux élaborés par fermentation unique à 62, 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 mousseux et les vins pétillants, à 75 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
- Le matériel de réception et de pressurage doit être lavé une fois par jour.
- Les macérations pelliculaires sont réalisées dans des contenants hermétiques.
- Les raisins destinés à l'élaboration de vins mousseux élaborés par fermentation unique sont versés entiers dans le pressoir sans éraflage ou foulage préalable. Le pressurage de ces raisins est réalisé avec un pressoir pneumatique ou un pressoir horizontal à plateaux sans chaînes et sans cercles ou un pressoir vertical.

b) Normes analytiques
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :
- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent, avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;
- Les vins tranquilles qualifiés avec le terme « sec » présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
- Les vins mousseux élaborés par fermentation unique sont obligatoirement dégorgés et présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13%. Pour ces vins, dans la limite des dispositions réglementaires liées à l'enrichissement, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 6,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par 2 [6,5 — (titre alcoométrique volumique naturel/2)].
- La clarification des moûts des vins mousseux élaborés par fermentation unique au moyen d'enzymes ou de préparations enzymatiques, est interdite.
- Les vins mousseux élaborés par fermentation unique sont élaborés sans enrichissement et sans levurage.

d) - Matériel interdit
Est interdite l'utilisation :
- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des pressoirs à remplissage axial ;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des cuves en béton brut sauf celles justifiant d'une déclaration de conformité délivrée par le fournisseur pour être au contact du raisin, moût ou vin.
- des érafloirs et des fouloirs pour la vinification des raisins destinés à l'élaboration des vins mousseux élaborés par fermentation unique.

e) - Capacité de cuverie
La capacité de cuverie de vinification est équivalente à 1,5 fois le volume moyen vinifié dans l'appellation d'origine contrôlée au cours des 5 dernières années.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

b) - Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés par seconde fermentation en bouteille ou pour les vins mousseux par fermentation unique.
- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse par fermentation unique est réalisé au plus tôt à partir du 1er octobre de l'année de la récolte.
- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille est réalisé au plus tôt à partir du 1er décembre de l'année de la récolte.
- L'opération de dégorgement, qui est une opération d'élaboration, est réalisée à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage et au plus tôt le 30 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

c) La prise de mousse des vins mousseux élaborés par fermentation unique est réalisée dans les conditions suivantes :
- la fermentation débute en cuve ou en fûts ;
- elle est maîtrisée uniquement par l'utilisation du froid;
- le levurage est interdit ;
- l'ajout d'une liqueur de tirage est interdit;
- l'utilisation des alginates de calcium ou de sodium est interdit ;
- la prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté ;
- l'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit ;
- le volume perdu au dégorgement est remplacé par un volume du même lot de vin.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants, après dégorgement pour les vins mousseux élaborés par fermentation unique.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou du dégorgement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie de locaux adaptés pour le stockage des produits conditionnés (caves ou locaux avec isolation thermique ou climatisés).

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 tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage et au plus tôt le 30 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé quelques kilomètres à l'est de Tours, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » s'inscrit sur un plateau calcaire formant un triangle, limité respectivement au nord et au sud par les vallées de la Loire et du Cher, et à l'est par le massif de la forêt d'Amboise. Cette zone géographique se limite au territoire de 3 communes.

Le relief de la zone géographique est assez marqué, et l'altitude à laquelle est implanté le vignoble est comprise entre 55 mètres et 100 mètres environ. Au sud-est, le plateau plonge vers la vallée du Cher, formant un coteau viticole entaillé de vallées sèches. A l'ouest et au nord, le plateau viticole se finit de manière abrupte, par une falaise d'une trentaine de mètres, entaillée çà et là de petits vallons secs.

Géologiquement, le plateau est armé par les formations crayeuses du Turonien (craie micacée, tuffeau jaune) et du Sénonien (craie de Villedieu, affleurante sur la vallée du Cher), surmontées des formations argilo-siliceuses du Sénonien (argiles à silex), çà et là de l'Eocène (poudingues, cailloutis), et surtout des matériaux sableux alluviaux de hautes terrasses fluviales, plus ou moins mêlés de sables d'origine éolienne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur des sols majoritairement argilo-siliceux, quelquefois argilo-calcaires. Les dépôts sableux surmontant le haut des reliefs apportent très souvent une dominante texturale sableuse.

Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales, sur lequel la Loire exerce son rôle de régulateur thermique, et avec quelquefois d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le « tuffeau, matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises du plateau, a été creusé de vastes carrières souterraines de la période romaine jusqu'au XXème siècle, réutilisées comme caves de vinification des vins tranquilles, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage.

Du XIVème au XIXème siècle, le vignoble produit des vins blancs, dont la qualité et le potentiel de garde permettent le transport sur la Loire jusqu'à Nantes puis l'expédition vers les pays du nord de l'Europe. Ils sont couramment vendus sous le terme de « Vouvray », qui désigne alors les meilleurs vins blancs de la région de Tours.

Au cours des années 1930, plusieurs jugements rejettent la demande de rattachement à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray ». Les vignerons de Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau s'engagent alors dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée,

laquelle est reconnue en 1938 sous le nom de « Montlouis », nom modifié en « Montlouis-sur-Loire » en 2002.

En 2008, le vignoble couvre 400 hectares, exploités par une cinquantaine de viticulteurs. La moitié de cette surface est destinée à la production de vins tranquilles (environ 6000 hectolitres) et l'autre moitié à la production de vins mousseux ou pétillants (environ 9600 hectolitres).

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

Vins tranquilles

Les vins tranquilles secs présentent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse, qui peuvent en vieillissant faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel.
Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors pas rares, et des notes d'amandes grillées ou de coing se révèlent souvent avec le temps.

Vins mousseux

Les vins mousseux, à la mousse fine et légère, se caractérisent souvent par des notes de fruits à chair blanche ou d'agrumes, ainsi que par une nuance briochée qui s'affirme avec le temps.
Les vins pétillants se distinguent par leur plus faible teneur en gaz carbonique et leur bulles plus discrètes, moins présentes en bouche. Ces vins aimables présentent en général un caractère plus vineux que les vins mousseux.
Les vins mousseux à fermentation unique se caractérisent par une bulle élégante et crémeuse. Une opulence certaine est perceptible liée à la maturité nécessaire pour son élaboration. Fleurs blanches et fruits à chair blanche complètent l'équilibre gustatif et olfactif de ce produit.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Les vins sont exclusivement issus du cépage chenin B, cépage rustique donc les potentialités varient fortement en fonction de la nature du sol où il est implanté, et qui, de plus, dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », est proche de sa limite orientale de culture au sein de la vallée de la Loire.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles dont les sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.
Ces situations offrent au cépage chenin B des conditions favorables à une expression originale et élégante, mais imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par l'interdiction de certains clones et la conduite rigoureuse de la vigne.

Les viticulteurs montlouisiens se sont adaptés aux exigences du cépage chenin B et en ont tiré profit en diversifiant les itinéraires techniques et les types de vins produits. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés seront plus ou moins riches en sucres fermentescibles. L'élevage des vins blancs renforce leur complexité aromatique. Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de Botrytis cinerea.

Le choix des parcelles pour la culture de la vigne, l'adaptation puis la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil du temps, expliquent la qualité des vins de « Montlouis-sur-Loire ». Leur notoriété se traduit par la permanence de leur commerce, facilité à l'origine par la présence de la Loire et du Cher ». Faisant très probablement suite à des échanges beaucoup plus anciens, aux XVIème et XVIIème siècles, les vins sont transportés par voie d'eau jusque Nantes, puis réexpédiés vers le nord des Flandres et les Pays-Bas. Depuis lors, leur réputation n'a cessé de croître, et ils sont, en 2010, commercialisés hors du territoire national ou exportés dans le monde entier.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter, les viticulteurs montlouisiens ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des « mousseux naturels » et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme « pétillants » naissent ainsi à partir du XIXème siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. Au tournant du XXème siècle, un transfert de compétence se produit, en faisant appel à des spécialistes champenois. La présence de caves creusées dans le « tuffeau » constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation. A partir des années 2000, grâce à leur maitrise technique de la vigne et de la vinification, les vignerons ont relancé la production de vins mousseux à fermentation unique, première méthode utilisée pour obtenir des vins effervescents. Obtenus, à partir de raisins à parfaite maturité et de rendements maîtrisés, sans ajout de sucres lors de la transformation, ces vins reflètent strictement les conditions du millésime.
Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lattes de 9 mois minimum contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 novembre 2003, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2028 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - Les vins mousseux à fermentation unique sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base
La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants est adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé avant le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la méthode d'élaboration (seconde fermentation en bouteille ou fermentation unique) ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
-le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.
La déclaration revendication et de fin de tirage ci-dessous vaut déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les tirages réalisés avant le 10 décembre de l'année de la récolte.

4. Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants
La déclaration de revendication et de fin de tirage est adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;

- le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le millésime;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

5. Déclaration préalable à la vente de vin en vrac
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé chaque vente (ou prévision de vente) de lot de vin en vrac selon les modalités fixées dans le plan d'inspection. Cette déclaration doit être réalisée au minimum 15 jours ouvrés avant l'enlèvement des vins.

Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et le type du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants.

Le cas échéant, la copie du contrat de vente du lot peut être fournie en lieu et place de ce déclaratif, sous réserve de respecter les délais de transmission prévus.

6. Déclaration de conditionnement d'un lot de vin
Tout opérateur, conditionnant un vin de l'appellation d'origine protégée et ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection ou le plan de contrôle. Cette déclaration est à transmettre au plus tard sept jours ouvrés après l'achèvement du conditionnement, du ou des lots de vin.

Les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité certifié et de conservation des échantillons sont dispensés de la déclaration de conditionnement d'un lot de vin à chaque opération, mais doivent adresser, à la demande de l'organisme de contrôle agréé, une copie de leur registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé.

7. 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 protégée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités fixées dans le plan d'inspection ou le plan de contrôle. La transmission de cette déclaration doit être faite au moins 15 jours ouvrés avant toute expédition.

8. Déclaration de remise en cercle
Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

9. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement.
Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et le type de produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé et son millésime;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte pour au moins 2 îlots identifiés représentatifs de l'exploitation.

2. Registre des parcelles destinées à la production de vins mousseux élaborés par fermentation unique
Tout opérateur récoltant du raisin tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins mousseux élaborés par fermentation unique, sur lequel sont indiqués pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale;
- la superficie.

L'opérateur adresse ce registre à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1 novembre qui suit la récolte.

3. Registre récolte mécanique ou manuelle des raisins et de pressurage
Tout opérateur récoltant des raisins mécaniquement ou manuellement tient à jour un registre sur lequel sont indiqués pour chaque lot de raisin récolté:
- la date de récolte ;
- l'heure de fin de récolte ;
- la date et l'heure de mise en œuvre dans le pressoir.

4. Registre de nettoyage du matériel de récolte de réception et de pressurage
Tout opérateur récoltant ou pressurant du raisin tient à jour un registre sur lequel sont indiqué quotidiennement :
- la date ;
- l'heure ;
- la désignation du matériel lavé.

5. Registre de vinification
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :
- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

6. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement
Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué notamment :
- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

7. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur site
Palissage	Contrôle sur site
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur site
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Enrichissement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Fermentation en bouteille	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, et avant dégorgement.	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles 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 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