Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CLOS SAINT-DENIS »
homologué par le décret n° 2011-1331 du 20 octobre 2011, JORF du 22 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CLOS SAINT-DENIS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clos Saint-Denis » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 24 juillet 1965.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

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

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

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

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

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

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans la moitié inférieure du relief de la « *Côte* », à une altitude comprise entre 280 mètres et 310 mètres.

La partie basse du relief, en pente faible, repose sur un substrat de calcaires durs, les « *calcaires à entroques* » (Bajocien, Jurassique moyen). Ces calcaires sont surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux), repérable dans le paysage sous la forme d'une légère concavité, sous le versant principal. Les parcelles atteignent, vers le haut, un niveau de calcaire dur mais gélif du Bathonien (Jurassique moyen).
L'ensemble du substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol. La pente assure un drainage des excès d'eau.

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

Le « Clos Saint-Denis » est cité pour la première fois en 1367, mais son origine remonte au XI^{ème} siècle, alors qu'il est rattaché à la collégiale « *Saint-Denis de Vergy* ». Celle-ci est la chapelle du château de Vergy, puissante forteresse des « *Hautes Côtes de Nuits* », rasée au XVII^{ème} siècle.

Le clos historique a longtemps comporté une seule parcelle, mais a été divisé au cours du XX^{ème} siècle. Bien que dénommé « *clos* », cet ensemble d'un peu plus de 2 hectares paraît ne jamais avoir été réellement enclos de murs.
Jusqu'à la révolution française, le « *Clos* » appartient aux chanoines de Saint-Denis, parmi d'autres possessions, avec vignes et cellier. Leurs biens sont dispersés après la révolution française et, dès le début du XIX^{ème} siècle, le nom « *Clos Saint-Denis* » sert à désigner les vins issus d'un quartier dépassant les limites historiques. La notoriété du « cru » va se développer à partir des vins issus de ces limites géographiques.

En 1860, le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune propose un classement hiérarchique des « *crus* » de la « *Côte* » dans lequel le lieudit « *Clos Saint-Denis* » et tout ou partie des lieudits voisins sont placés dans la « *1ère classe* ».

L'entité géographique est stabilisée au début du XX^{ème} siècle. L'appellation d'origine contrôlée « Clos Saint-Denis » est reconnue par décret, en 1936. Son aire délimitée englobe alors officiellement, outre le « *Clos Saint-Denis* », les parcelles des lieudits voisins dont la qualité est reconnue historiquement comme équivalente.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N.
Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins sur une période longue, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 6,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 200 hectolitres.

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

Les vins, d'une robe rubis, sont charnus et élégants. Le nez est intense, racé, mêlant fréquemment fruits rouges, églantine, épices, amandes grillées. Souples et veloutés en bouche, les vins sont dotés d'une persistance remarquable.
Quelques années de vieillissement favorisent leur épanouissement.

3°- Interactions causales

Dans un contexte climatique océanique frais, bénéficiant de conditions thermiques et hydriques favorables à une viticulture de qualité, la situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant très favorable à un rapide réchauffement du sol.

L'aire parcellaire délimitée présente une pente modérée, sur un substrat de calcaire fracturé. Ce substrat facilite le ressuyage et limite les excès d'eau, et, en période de stress hydrique, assure en profondeur une fraîcheur suffisante au maintien de l'activité de la plante. L'ensemble est recouvert par quelques décimètres de colluvions argileuses riches en graviers et cailloux calcaires assurant une fertilité et une réserve hydrique modérées. Ce milieu naturel assure un fonctionnement équilibré de la plante et des conditions optimales pour une production limitée, mais de haute qualité.

Les caractéristiques naturelles particulières du site, combinées aux conditions climatiques de la zone géographique, favorisent l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Les producteurs, par leurs savoir-faire développés au fil des générations, ont su adapter leurs pratiques aux aptitudes du cépage et en tirer une production de haute qualité, concentrée, aromatique.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Clos Saint-Denis », issus d'un milieu naturel marqué par la relative pauvreté des sols, se caractérisent par une expression particulière qui les distingue au sein des grands vins de la « *Côte de Nuits* ». Ils sont élégants, racés, de bonne garde.

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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Clos Saint-Denis » est un témoin de l'histoire régionale. Il reste un des rares vestiges de l'antique château de Vergy et des chanoines de la collégiale « Saint-Denis », qui le mirent en valeur pendant plusieurs siècles. Partagé maintenant entre une quinzaine de producteurs, il a acquis, au fil du temps, sous leur action collective, une image bien affirmée qui se concrétise par une notoriété mondiale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

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

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

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

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

6. Déclaration de déclassement

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

7. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

8. Remaniement des parcelles

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

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

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CLOS DE VOUGEOT » ou « CLOS VOUGEOT »
homologué par le décret n° 2011-1332 du 20 octobre 2011, JORF du 22 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATIOND'ORIGINE CONTRÔLÉE « CLOS DE VOUGEOT » OU « CLOS VOUGEOT »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clos de Vougeot » ou « Clos Vougeot » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vosne-Romanée ;

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

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

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

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

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

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

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

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

hectare.

2°- Rendement butoir

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

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée.

Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui induit des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

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

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

Le « Clos de Vougeot » est niché au pied du versant, en situation de piémont, à une altitude comprise entre 240 mètres et 265 mètres, au débouché d'une combe encaissée ayant engendré un petit cône de déjection.
Le substrat géologique, masqué par des formations superficielles, n'affleure pas. La partie basse du versant repose sur un substrat constitué par les « *marnes de Bresse* », alors que le haut du versant repose sur une dalle de calcaire jurassique peu profonde. La partie médiane est extrêmement faillée et de structure complexe.
Sur l'ensemble du « clos », des épandages mêlent des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents, organisés en cône de déjection dans la partie sud. La nature des épandages varie en fonction de leur position. Très pierreux et peu épais au sommet du « clos », ils sont plus argileux et plus épais, sur les « *marnes de Bresse* ».
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés, peu épais et bien drainants sur le substrat calcaire, et relativement profonds, décarbonatés en surface et peu drainants, dans la partie orientale.

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

L'histoire du « Clos de Vougeot » est indissociablement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux, maison-mère de l'ordre monastique cistercien. Peu après 1098, date de création de cette abbaye, les moines acquièrent des parcelles sur le territoire de la commune de Vougeot qui, au fil du temps, vont constituer une entité foncière considérable. Un siècle après, le mur est construit, mais le « clos » est entièrement sous le contrôle de Cîteaux, au XIII^{ème} siècle seulement. En même temps est construite, au cœur du « clos », une « *cuverie* », l'actuel Château du Clos Vougeot, haut lieu de la viticulture bourguignonne. Les moines restent seuls propriétaires jusqu'à la révolution française de 1789. Il est alors confisqué comme tous les biens ecclésiastiques et vendu aux enchères. Il passe de mains en mains, jusqu'en 1889, date à laquelle il est finalement divisé, et est partagé, maintenant, entre 80 propriétaires environ.

Le « Clos de Vougeot » ou « Clos Vougeot » est reconnu en appellation d'origine contrôlée par décret, en 1937.
Les propriétaires et les exploitants se sont fédérés en un syndicat en 1947.

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

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir

N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 51 hectares, pour une production moyenne annuelle de 1630 hectolitres.

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

Les vins ont une robe d'un rouge profond. Ils offrent un bouquet à l'intensité aromatique exceptionnelle où se mêlent souvent des parfums concentrés de fruits rouges et noirs, rappelant la cerise, la mûre ou le cassis, et des notes de sous-bois ou de violette. En bouche, ils sont amples, charnus, longs et présentent en général un bon équilibre entre des tanins fins, la rondeur et l'acidité discrète. Leur persistance aromatique est remarquable.
Ce sont des vins de garde qui évoluent favorablement durant de longues années.

3°- Interactions causales

La nuance méridionale et continentale du climat océanique, associée à une situation topographique particulièrement favorable, à une exposition parfaite sur le piémont, et à des sols caillouteux hérités de l'érosion des calcaires du Jurassique, confèrent à ce site entouré de murs, tous les atouts pour l'élaboration de grands vins. Le cépage pinot noir N cépage autochtone bourguignon, trouve dans le « Clos de Vougeot » un de ses sites de prédilection. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime alors avec une élégance particulière. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins des producteurs.

Le vignoble du « Clos de Vougeot » n'est divisé que depuis 1889, alors qu'il fut délimité par les moines de Cîteaux, en 1198. Ces mille ans d'histoire illustrent et transcendent la notion spécifiquement bourguignonne de « *climat* ». Près de 80 propriétaires se partagent maintenant les 50 hectares du vignoble, mais le « Clos de Vougeot » reste unique et sa notoriété, acquise au moins depuis le XVII^{ème} siècle, a été entretenue au fil du temps.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite les vins rouges du « Clos de Vougeot » en première classe parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Le docteur LAVALLE, en 1855, les classe dans sa catégorie « *hors ligne* » et le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, affecte l'ensemble des vins issus du « Clos de Vougeot » à sa « *1ère classe* ». Le rayonnement du « Clos de Vougeot » participe à la fois de son histoire prestigieuse et de la qualité remarquable de sa production. Ses vins sont commercialisés et recherchés dans le monde entier.

Le « Clos », avec son mur et son château, classés « monuments historiques », nichés au cœur d'un site exceptionnel, est toujours l'emblème de la grandeur des vins de Bourgogne. Depuis 1944, le Château du Clos Vougeot est le siège de la « *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* », qui a trouvé là un cadre digne de son action de promotion à travers le monde, des vins de Bourgogne.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII.-Règles de présentation et étiquetage

1°-Dispositions générales

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

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Remaniement des parcelles

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » homologué par le décret n° 2011-1333 du 20 octobre 2011 , JORF du 22 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« VIN DE SAVOIE » OU « SAVOIE »

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Abymes » ou « Les Abymes » ;
- « Apremont » ;
- « Arbin » ;
- « Ayze » ;
- « Chautagne » ;
- « Chignin » ;
- « Chignin-Bergeron » ;
- « Crépy » ;
- « Cruet » ;
- « Jongieux » ;
- « Marignan » ;
- « Marin » ;
- « Montmélian » ;
- « Ripaille » ;
- « Saint-Jean-de-la-Porte » ;
- « Saint-Jeoire-Prieuré ».

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

III. - Couleurs et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux et pétillants blancs et rosés.
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	Vins tranquilles rouges

Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux et pétillants blancs
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Crépy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	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 rouges et rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants rosés sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ain : Corbonod et Seyssel ;
- Département de l'Isère : Chapareillan ;
- Département de Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne ;
- Département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Isère : Chapareillan ;
- Département de Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

- Département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

c) - Pour chacune des dénominations géographiques complémentaires, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs et rouges, 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	Apremont (partie), Chapareillan, Les Marches (partie), Myans
Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	Apremont (partie), Les Marches (partie), Saint-Baldoph (partie)
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	Arbin, Cruet (partie), Montmélian (partie)
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	Ayze, Bonneville, Marignier
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	Chignin
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Chignin, Francin, Montmélian
Dénomination géographique « Crépy »	Ballaison, Douvaine, Loisin
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	Cruet
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	Sciez
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	Marin, Publier
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	Francin, Montmélian
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	Thonon-les-Bains
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	Saint-Jean-de-la-Porte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	Saint-Jeoire-Prieuré

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au a) et au b) du *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 5 janvier 1951, du 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°,* c) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

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

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

Département de la Savoie
Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothèrens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-

d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans.

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

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :
- pour la vinification et l'élaboration des vins blancs ;
- pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs ;
est constituée par le territoire des communes figurant au point *3°*, a), complétée par les communes de Corbonod et Seyssel (département de l'Ain) et de Seyssel (département de Haute-Savoie).

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs et rouges, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes listées au point *1°*, a) et au point *3°*, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins tranquilles rouges et rosés	gamay N, mondeuse N, pinot N, et : - pour le département de la Savoie : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N ; - pour le département de l'Isère : persan N, étraire de la Dui N, servanin N, joubertin N.
Vins tranquilles blancs	aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et : - pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, roussette d'Ayze B ; - pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B.
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs, et : - pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, molette B, roussette d'Ayze B ; - pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B.
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de l'Isère, marsanne B, verdesse B.
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs.
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	mondeuse N exclusivement
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	- cépage principal : gringet B ; - cépages accessoires : altesse B, roussette d'Ayze B
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs.
Vins rouges tranquilles	- cépages principaux : gamay N, mondeuse N, pinot N; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N.
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	roussanne B exclusivement
Dénominations géographiques	- cépage principal : chasselas B ;

complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	- cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gringet B, mondeuse B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs.

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 complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire.

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins tranquilles rouges et rosés	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation.
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	- La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion des cépages marsanne B et verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (Vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	- La proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement de l'exploitation : - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins tranquilles blancs	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	La proportion du cépage chasselas B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

b) - Règles de taille.
Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :
- soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8.
- soit en taille longue (guyot simple ou guyot double), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, à l'exception du cépage gamay N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 10, le cépage chardonnay B pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 16 lorsque une arcure du (ou des) long (s) bois est pratiquée, et le cépage mondeuse N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 6.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges	11500
Vins rosés	12000
Vins blancs	12500
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	14000
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré»	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	11000
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	12000
Vins mousseux et pétillants blancs	14000
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	

Vins blancs	12000
Vins rouges	11000
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	11500
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	12000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables;
- Un couvert végétal est obligatoire au-delà de 1 mètre du dernier pied, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- L'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.
- Tous aménagement ou travaux avant plantation entrainant une modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
- Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien ;
- L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Vins rouges	

Cépages gamay N, pinot N	162
Autres cépages	153
Vins rosés	
Cépages gamay N, pinot N	153
Autres cépages	144
Vins blancs	
Cépage chardonnay B	162
Cépage jacquère B	136
Autres cépages	144
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	144
Dénominations géographiques complémentaires	
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	171
Autres cépages	162
Vins blancs	
Cépages chardonnay B, roussanne B	162
Cépage jacquère B	144
Autres cépages	153
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs (dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	144

b) - Le titre alcoométrique-volumique naturel minimum répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
a) - Vins rouges	9 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
b) - Vins rosés	9,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
c) - Vins blancs	9 %
Avec indication du cépage chardonnay B	10 %
Avec indication du cépage jacquère B	8, 5 %

Avec indication des autres cépages	9 %
d) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	9 %
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	9,5 %
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	10 %.
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	10 %
Avec indication des autres cépages	9,5 %
b) - Vins blancs	
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	9 %
Dénominations géographiques complémentaires « Ayze », «Crépy», « Marignan », « Marin », « Ripaille »	9,5%
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	10 %
c) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs (dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	9 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	67
Vins rosés	71
Vins blancs	71
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	75
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	68

Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	62
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	68
Vins mousseux et pétillants blancs	75
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	68
Vins rouges	62
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	67

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	72
Vins rosés	78
Vins blancs	78
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	78
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	75
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	69
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	75
Vins mousseux et pétillants blancs	78
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	75
Vins rouges	69
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	72

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.
- Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;
- Les vins blancs susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Ayze », « Chautagne », « Chignin », « Crépy », « Cruet », « Jongieux », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré » proviennent du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins répondant aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Vins rosés	Inférieure ou égale à 5 grammes par litre
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Ripaille », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles)	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

d)- Pratiques œnologiques et traitements physiques

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
a) - Vins rouges	12,5%
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %.
b) - Vins rosés	12,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %.
Avec indication des autres cépages	12 %
c) - Vins blancs	12 %
Avec indication du cépage chardonnay B	13 %.
Avec indication du cépage jacquère B	11,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %
d) - Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	12,5 %.

Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin » et « Jongieux »	13 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	13 %.
Avec indication des autres cépages	12,5 %
b) - Vins blancs	
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian » et « Saint-Jeoire-Prieuré » avec ou sans indication du cépage jacquère B	12 %
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin » et « Ripaille », avec ou sans indication du cépage chasselas B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » avec ou sans indication du cépage gringet B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	13 %
c) - Vins mousseux et pétillants blancs (dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)

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

f) – Capacité de la cuverie
Le chai dispose d'un volume, en cuverie de vinification, équivalent au moins au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

h) - Maîtrise des températures de vinification.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif de suivi des températures de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins mousseux et pétillants sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. Pour ces vins, la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins tranquilles 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.
- Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés :
- Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
- Les vins mousseux et pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.

X. — Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de Savoie s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.
La zone géographique s'étend ainsi sur 56 communes situées dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie, de l'Ain, et sur une frange au nord de l'Isère.

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

Les différents sites viticoles occupent des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion intense du massif alpin, toujours active de nos jours :
- les alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses (Ripaille, Marin) ;
- les moraines glaciaires datant du quaternaire ancien, formant des placages en piémont ou à flanc de vallée (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel…) ;
- les éboulis post-glaciaires empâtant le pied des reliefs (Chignin, Combe de Savoie, Ayze…) ;
- les molasses tertiaires (Frangy, Chautagne) ;
- Enfin, les substrats issus de l'écroulement du Mont-Granier, résultant d'un accident géologique récent (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires crétacés (Abymes).
Affleurent aussi, localement, des roches plus anciennes, non recouvertes par les épandages récents, principalement des marnes et calcaires du Jurassique supérieur (Arbin, Jongieux).

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.
Le vignoble, implanté sur la face ouest du massif alpin, est soumis à de fortes précipitations, toujours supérieures à 1000 millimètres par an.
Cette humidité liée au climat est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.
L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude.
Les vignobles sont orientés sud et sud-est, ou ouest, et compris dans une gamme d'altitudes allant de 250 mètres à 500 mètres.
Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent de nombreuses variantes climatiques au sein desquelles le vignoble s'établit en îlots plus ou moins importants.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès le 1er siècle, Columelle cite *l'allobrogicum* comme un vin renommé, et Pline parle de la vigne «*vitis allobrogica*», probablement proche du cépage mondeuse N et mondeuse B.
De nombreux textes témoignent du développement des vignes «*chrétiennes*» jusqu'au XVème siècle, surtout sur les cônes de déjections adossés aux massifs.
Au XVIIème siècle, les récits de voyageurs tels l'anglais Th. CORYAT, attestent de l'existence d'un vignoble ancré à l'entrée des vallées. L'établissement du cadastre sarde, dès 1728 en Savoie par le roi VICTOR AMÉDÉE II, recense la répartition sociale et la valeur des vignobles.
Plusieurs auteurs décrivent alors le développement de vins de qualité produits sur des vignes seigneuriales et bourgeoises à coté des vignes paysannes jusqu'au XIXème siècle. Ainsi, A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il parle du cépage altesse B. En 1884, le vignoble atteint son apogée avec 21143 hectares pour 504943 hectolitres.

La seconde moitié du XIXème siècle est caractérisée par la crise phylloxérique anéantissant quasiment tout le vignoble. Au cours de l'Entre-deux-guerres, seules les petites exploitations survivent mais n'exploitent plus que la moitié du vignoble.

Au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, les paysans-vignerons s'organisent au profit d'une mutation qualitative et modernisent les méthodes de culture et de production. Ainsi les producteurs s'unissent en syndicats locaux et régionaux, puis, en 1945, en une Fédération des appellations d'origine vins délimités de qualité supérieure « Savoie-Lyonnais », enfin au sein du Syndicat Régional des Vins de Savoie. Trois caves coopératives (Montmélian, Cruet, Chautagne) sont créées en Savoie.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Savoie » est caractérisée par la présence d'une grande palette de cépages, reflétant la diversité des conditions locales, auxquelles ils s'adaptent : chasselas B presque exclusif sur les rives du Lac Léman, gringet B le long de la vallée de l'Arve, jacquère B dans la cluse de Chambéry, roussanne B à Chignin, dans des coteaux d'exposition plein sud, mondeuse N dans la combe de Savoie, gamay N en Chautagne, mais aussi pinot noir N, molette B, altesse B. Parallèlement au travail des viticulteurs, toute une dynamique s'est développée autour du travail de pépiniéristes installés en Combe de Savoie. Ils participent depuis longtemps à valoriser et à préserver l'ensemble du patrimoine végétal local.

L'appellation d'origine contrôlée « Savoie » se décline ainsi en vins tranquilles blancs, rouges et rosés et en vins mousseux ou pétillants blancs et rosés, En 2009, la production du vignoble de « Savoie » atteint 110000 hectolitres.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs présentent un caractère fin et frais, souvent perlant dans leur jeunesse lorsqu'ils sont conservés sur lies fines. Ils offrent une palette d'arômes floraux et fruités.

Les vins rouges ont une couleur rubis, quelquefois plus soutenue, vermeil ou à reflets violacés, notamment avec la présence du cépage mondeuse N. Ils présentent un nez fréquemment marqué par les fruits rouges ou les fruits noirs, avec quelquefois des notes épicés ou poivrées.

Les vins rosés sont de couleur vive et présentent très fréquemment des notes florales au nez.

Au sein de ce vignoble, qui forme une mosaïque complexe au gré des différentes vallées, ont été reconnues plusieurs dénominations géographiques complémentaires.

14 dénominations géographiques complémentaires pour les vins blancs qui sont :
- « Apremont », « Les Abymes », « Chignin », « Cruet », « Chautagne », « Saint-Jeoire-Prieuré », « Montmélian » et « Jongieux », dont les vins sont issus du cépage emblématique jacquère B : la fraîcheur, la minéralité et les arômes floraux caractérisent ces produits.
- La dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron », dont les vins sont issus du cépage roussane B : des senteurs florales au nez et des arômes fruités très amples en bouche évoquant le fruit arrivé à maturité identifient le produit ; les vins offrent une bonne capacité au vieillissement.
- « Marin », « Marignan », « Ripaille » et « Crépy », dont les vins sont issus du cépage chasselas B : ces vins expriment des saveurs fruitées qui rappellent les agrumes et les fleurs blanches.
- « Ayse » marqué par les caractères du cépage gringet B à partir duquel il est principalement élaboré ; les vins expriment un ensemble aromatique dominé par des nuances florales.

5 dénominations géographiques complémentaires pour les vins rouges qui sont :
- d'une part, « Arbin » et « Saint-Jean-de-la-Porte », dont les vins sont issus du seul cépage mondeuse N : les vins sont caractérisés par une structure tannique soutenue complétée par des saveurs d'épices et de fruits noirs ;
- d'autre part, « Chignin », « Chautagne » et « Jongieux », dont les vins sont issus du cépage gamay N avec des produits qui exhalent des arômes fruités et persistants qui rappellent le raisin, ou des cépages mondeuse N et pinot N avec des produits qui se révèlent plus charpentés.

Vins mousseux et pétillants

Les vins mousseux ou pétillants s'appuient sur le support vif et peu alcoolique des cépages blancs qui entrent principalement dans leur élaboration et leur confèrent fraîcheur et légèreté. Lorsqu'ils sont élaborés en rosé, les notes fruitées complètent la palette des saveurs.
Pour la dénomination géographique complémentaire « Ayze », les nuances florales peuvent être complétées par des notes de fruits secs.

3°– Interactions causales

Vins tranquilles

La présence prégnante des chaînons montagneux, révélant d'une part des expositions différentes tranchées et induisant, d'autre part, des courants d'air particuliers (brise de vallée, courants ascendants) combinée à un réseau hydrographique dense (lacs, résurgences, rivières) conduit à une implantation du vignoble sur les coteaux, au cœur des vallées et aux abords des lacs, en îlots plus ou moins importants.
Le paysage, formé d'une mosaïque de petites parcelles précisément délimitées, est fortement marqué par l'activité viticole, où l'on retrouve sur les coteaux escarpés de petites maisonnettes traditionnelles appelées des « *sartots* » (maisonnettes rustiques, groupées ou isolées, adossées à la pente pour conserver le vin et y vivre à la belle saison.).
La caractéristique principale du vignoble de « Savoie » réside ainsi dans tout un ensemble de produits issus de ces différents îlots au gré de l'adéquation entre le mésoclimat, le sol et le cépage.

Ainsi, si l'ensemble lémanique permet au cépage chasselas B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi de Chignin à Montmélian permettent au cépage roussanne B d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée. De même, alors que les cépages gamay N et pinot noir N ont colonisé collines et replats morainiques, le cépage mondeuse N, très exigeant, se cantonne aux éboulis fins et à l'alimentation hydrique régulée.
Rustique, aimant les terrains frais et profonds, le cépage jacquère B a permis de recoloniser le chaos géologique né de l'effondrement de la montagne calcaire du Mont Granier. Le vin traduit alors ces éléments par une minéralité nette en bouche et des expressions aromatiques fraîches et florales.
Dans un registre différent, le cépage altesse B requiert des sols argilo-calcaires à faible pourcentage d'argile, pauvres, bien drainés et à exposition sud/sud-ouest.

Le vigneron, tout en faisant face aux difficultés des vignoble implantés en coteaux, peu mécanisables, porte toute son attention sur les techniques de culture des vignes telles que l'ébourgeonnage, la vendange en vert, l'effeuillage et le raisonnement des pratiques. Elles permettent de maîtriser la vigueur et le rendement des vignes et participent à l'amélioration de la qualité sanitaire des raisins.
Une fois le raisin récolté à bonne maturité, la vinification impose un travail important par cépages (principaux et accessoires), afin d'obtenir des vins à l'équilibre satisfaisant.

La structure même des exploitations, plutôt familiales, transmises sur plusieurs générations permet le maintien d'un tissu agricole rural. Celui-ci assure la transition entre l'espace urbanisé et l'espace montagnard d'alpage et explique que pour moitié, les vins de « Savoie » soient vendus en bouteille par les domaines viticoles et les caves coopératives. L'autre moitié est commercialisée par une dizaine de négociants locaux. La commercialisation est régionale et à destination de la restauration. Aujourd'hui la demande extérieure devient de plus en plus importante. La viticulture d'appellation d'origine contrôlée représente la première production végétale des départements savoyards.
L'évolution de la consommation bénéficie du dynamisme commercial induit par les activités touristiques hivernales dans les grandes stations de ski des Alpes du nord, mais aussi le tourisme d'été, notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Savoie » au-delà des limites régionales.

Vins mousseux et pétillants

La production de ces vins s'inscrit dans le même contexte et les éléments développés ci-dessus s'appliquent également aux produits obtenus.

La diversité des périodes de maturité optimale des cépages oblige généralement les élaborateurs à une vinification séparée de chaque cépage. Forts d'un savoir-faire maîtrisé, ceux-ci dirigent leurs assemblages pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité des vins mousseux et pétillants en fonction du millésime.
L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

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

2°- Modes de conduite

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

3°- Normes analytiques

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles pour l'ensemble des vins blancs tranquilles ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2° Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants)

a) - Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants avant le 31 mars qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) - La déclaration de renonciation à produire (ci-après) vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour la production des vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux et pétillants.

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (vins tranquilles ou vins mousseux et pétillants).
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.
Elle doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.
La déclaration de revendication indique :
- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants) :
La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.
Elle doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

5. Déclaration de mise à la consommation (vins mousseux et pétillant)
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé la date à laquelle ces produits sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard deux jours ouvrés avant cette date de mise en marché à destination du consommateur.
La déclaration indique :
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- l'appellation revendiquée ;

- le numéro de tirage ou de lot ;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de base)
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles)
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement ou le calendrier prévisionnel de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.

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

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

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

11. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	

A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
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 - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

A la retiraison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition (vins mousseux et pétillants)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ROSÉ DE LOIRE » homologué par le décret n° 2011-1334 du 20 octobre 2011, JORF du 22 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire », initialement reconnue par le décret du 4 septembre 1974, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de-Touraine, Joué-les-Tours, Langeais, Larçay, Léméré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;
- Département de Loir-et-Cher : Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes ;
- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé,

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 29 et 30 août 1990, 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 4 et 5 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008, 10 février 2011 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point *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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois ;
- Département d'Indre-et-Loire : Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin ;
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;
- Département de Maine-et-Loire : Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N, pinot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

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 et 7 yeux francs maximum sur le long bois.

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

DISPOSITIONS GENERALES
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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 153 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 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 72 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques.
Les vins présentent :
- après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 3 grammes par litre ;
- avant conditionnement, une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 91,84 milliéquivalents par litre.

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

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) - 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.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur un plateau ondulé correspondant géologiquement aux formations primaires des contreforts du Massif Armoricain, et aux formations plus récentes de l'ère Secondaire et, dans une moindre mesure, du Tertiaire de la frange sud-ouest du Bassin Parisien.
La zone géographique longe la Loire et ses affluents, la Vienne, l'Indre et le Cher, sur environ 200 kilomètres.
Elle s'étend sur le territoire de 294 communes dont certaines sont célèbres par leur château.

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

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

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

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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

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

Au XV^{ème} siècle, avec l'arrivée du cépage « *Breton* », qui n'est autre que le cépage cabernet franc N, originaire du Bordelais, les producteurs élaborent un nouveau vin, rosé, dénommé alors « *clairet* », qui dévoile des arômes de fruits rouges qui lui sont caractéristiques. Les premières traces historiques concernent l'offrande faite par les habitants de Saumur de deux « *busses* » (soit 536 litres) de vin « *clairet* » à JEAN V, Duc de Bretagne.

Un peu plus à l'est, des vins rosés sont aussi élaborés dans la province de Touraine. Quelques communes, situées sur la rive droite de la Loire, acquièrent d'ailleurs, avec ces vins, une certaine notoriété. Les vignobles de Blois, d'Azay-le-Rideau, ou de Mesland sont d'importants producteurs. La commune de Cinq-Mars-La-Pile voit ses vins reconnus et le cépage local, le grolleau N va fortement se développer. Au début du XIX^{ème} siècle, celui-ci est très présent en Anjou, notamment dans les cantons de Thouarcé et de Brissac.

L'étendue de la zone géographique, par la diversité des sols et du climat qu'on y rencontre, favorise la diversité des cépages. En Anjou, sont essentiellement implantés les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau N et grolleau gris G. En Touraine, sur la rive droite de la Loire, c'est le cépage grolleau N qui est très présent. Le cépage gamay N est aussi présent sur l'ensemble du vignoble avec, dans une moindre mesure, le pineau d'Aunis N et plus localement le cépage pinot noir N.

Le début du XX^{ème} siècle marque le développement de la production de vins rosés pour des volumes importants dénommés « *rouget* » en Anjou et « *vin gris* » en Touraine.
Au début des années 1970, les producteurs du Val de Loire, soucieux de renforcer l'image de ce vin rosé sec et de préserver son identité sollicitent sa reconnaissance.
L'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » est reconnue ainsi en 1974.

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

Le « Rosé de Loire » est un vin sec. Sa robe est généralement rose saumoné. Les arômes, légers, rappellent souvent la cerise et la fraise. La bouche est puissante, fraîche, ronde et harmonieuse. Frais et désaltérant, il donne l'impression de croquer des fruits mûrs, et il convient d'apprécier toute son originalité dans sa jeunesse.

3°- Interactions causales

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a largement modelé, au fil du temps, le plateau ondulé de roches dures du Primaire et tendres du Secondaire et du Tertiaire.
Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, la vigne s'y installe et les vignobles d'Anjou et de Touraine

se développent sur près de 200 kilomètres le long du fleuve et de ses affluents.

Au fil du temps, les producteurs vont privilégier la plantation des cépages cabernet franc N et grolleau N dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que dans le partie orientale, les producteurs vont surtout planter les cépages gamay N et pineau d'Aunis N.

La configuration de la zone géographique et le climat océanique expliquent ces choix. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants sur argilo-calcaires ou sur schistes.

La production d'un vin « *rouget* » et d'un « *vin gris* », frais, original, gouleyant et présentant un titre alcoométrique volumique peu élevé se développe ainsi au début du XX^{ème} siècle.
Au fil des générations, les opérateurs mettent en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix des assemblages favorisant le développement de leur potentiel aromatique et d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une conduite rigoureuse de la vigne.
Le succès de cette production sera couronné par la reconnaissance, en 1974, de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire ».
Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique au paysage viticole ligérien pérennise la notoriété acquise par cette appellation d'origine contrôlée qui connaît un réel succès depuis sa reconnaissance.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou
A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte : - 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1992 ; - 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 4 et 5 novembre 1992 et 3 et 4 novembre 1994 ; - 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 3 et 4 février 2000 ; - 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur »
A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 4 et 5 novembre 1992.

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine ».
A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte : - 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 30 mai 1991 ; - 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992 ; - 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ; - 2026 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001 ; - 2028 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003 ; - 2031 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 8 et 9 mars 2006 ; - 2033 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 29 mai 2008.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres 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 « Rosé de Loire », ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

b) - 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 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, de moûts ou de vins de base.

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

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

5. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

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 doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement
Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée et 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 contenants ;
- 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 À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés 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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION »
homologué par le décret n° 2011-1335 du 20 octobre 2011, JORF du 22 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion », 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-Georges-Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur la partie du territoire de la commune de Montagne, dans le département de la Gironde, constituée par les sections cadastrales 410A1, 410A2, 410B1, 410B2, 410B3 et 410B4, qui correspondent au territoire de l'ancienne commune de Saint-Georges, tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Montagne au 1er mars 1973.

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 13 et 14 mars 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Montagne, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, la partie du territoire de la commune de Montagne non mentionnée au *1°* ci-dessus, Néac, Pomerol, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Vignonet.

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.

Pour toute nouvelle plantation réalisée à compter du 31 juillet 2009 les porte-greffes SO4 et 5 BB sont interdits.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est réalisée avant le 1er mai de chaque année.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec maximum de 12 yeux francs par pied :
- taille courte à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille en Guyot simple ou Guyot double ou mixte ;
- taille à longs bois (astes).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Seuls les palissages en mode « palissage plan relevé » sont autorisés.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,60 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 kilogrammes par hectare.

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

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

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir,
- toute modification substantielle de la morphologie du 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.

b) - L'épandage d'effluents sur des parcelles de vigne en production est autorisé en dehors de la période végétative (du mois d'avril à la récolte).

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.
Les vendanges sont saines et les grappes ou parties de grappes insuffisamment mûres, avariées ou malades, seront éliminées par le biais d'une ou plusieurs techniques manuelle et/ou mécanique (éraflage, vendanges manuelles...).

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 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_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO_2 total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) - 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 %.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au minimum à 1,5 fois le rendement défini au point VIII (1°).
La capacité de logement des vins disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

g) - Entretien global du chai et du matériel
Le chai dispose d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

X. – Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion », est constituée d'un plateau calcaire où s'est construit le village de Saint-Georges dominant le ruisseau *la Barbanne*. Elle est limitée à une partie du territoire de la commune de Montagne correspondant à l'ancienne commune de Saint-Georges avant la fusion des deux communes en 1973. Cette zone géographique se situe à 45 kilomètres de Bordeaux, en pays libournais, dans le département de la Gironde.

Le socle géologique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » est constitué d'un soubassement tertiaire constitué de dépôts calcaires lors de transgressions marines de l'oligocène. Ces roches calcaires friables ont été entaillées par des ruisseaux tels que la Barbanne, étroite rivière séparant au sud l'ancienne commune de Saint-Georges de la juridiction de Saint-Emilion.

Le paysage de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » est ainsi caractérisé par une grande homogénéité territoriale de coteaux couverts de vignes et ponctués de quelques bosquets et châteaux. Ces coteaux sont constitués de sols argilo-calcaire sur calcaire à astéries, bénéficiant d'une belle exposition sud et de sols que l'on retrouve dans les terroirs de coteaux de « Saint-Emilion », sa voisine.
Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique sous l'influence du courant du Gulf Stream, est tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. 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. La flore locale en témoigne par la présence sporadique d'espèces méditerranéennes telles que chênes verts et figuiers. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

La présence de vigne dans cette région est attestée depuis près de deux mille ans, développée par les gallo-romains. On trouve, sur le territoire de l'ancienne commune de Saint-Georges, les vestiges d'une grande villa gallo-romaine du siècle d'Ausone, poète du IV^{ème} siècle. Sur ces terres s'est construit le château Saint-Georges ayant appartenu à Henri IV.
En 1152, l'Aquitaine devient anglaise par l'alliance d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre. Le commerce fluvial sur la Dordogne jusqu'à Bordeaux, puis maritime au départ du port de Bordeaux favorise le développement de la culture de la vigne pour produire le « claret », vin rouge clair dont les Anglais sont friands. La ville de Libourne, dès sa fondation en 1270, est un moyen, pour les Anglais, de percevoir des droits ou coutumes sur les vins qui descendent la Dordogne et surtout ceux du Saint-Emilionnais.

Au Moyen-âge, la culture de la vigne se développe également sous l'influence des ordres religieux. De cette époque restent de beaux témoignages architecturaux tels que l'église romane de Saint-Georges rattachée au chapitre religieux de Saint-Emilion.
L'originalité du vignoble libournais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartenait à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse car trop éloignée de Bordeaux. Ainsi s'est constitué le paysage très morcelé du vignoble. L'unité de ce pays lui venait de sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'est installé.

L'encépagement de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui s'est répandu en Bordelais au moment du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle. Le greffage a réduit la tendance de ce cépage à la coulure et au millerandage. Albert Macquin, ingénieur agronome, pépiniériste et viticulteur à Saint-Georges, y a développé cette technique de greffage en 1893.

Par jugement, le tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921 a reconnu que les vins originaires de la commune de Saint-Georges peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, de façon à former l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion».
La production y reste familiale, les exploitations ayant une surface moyenne de huit hectares. Le vignoble de l'appellation Saint-Georges-Saint-Emilion couvre, en 2010, 200 hectares pour une production moyenne de 9 000 hectolitres par an.

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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » ne produit que des vins rouges tranquilles principalement à partir du cépage merlot N, à l'origine de vins rouges puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses évoluant fréquemment vers un bouquet épicé aux nuances de cuir et réglisse au vieillissement. Les assemblages avec les autres cépages, notamment le cépage cabernet franc N et le cépage cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur une bonne acidité et de la structure, augmentant le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. L'élevage en barriques, souvent utilisé, enrichit la palette olfactive et la structure des vins.

3° - Interactions causales

L'aire parcellaire délimitée retient 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. Ont été exclus, en ce qui concerne la nature des sols, les terrains hydromorphes et les sols sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et, en ce qui concerne la situation topographique, les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un microclimat défavorable (gélifs, humides…).
Ces parcelles soigneusement sélectionnées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.
Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols argilo-calcaires où il présente une grande typicité. Les cépages cot N, cabernet franc N et cabernet-sauvignon N s'acclimatent également très favorablement aux sols les plus chauds et les mieux exposés. Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.
Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à l'obtention de raisins à bonne maturité, exprimant toutes les qualités des sols dont ils sont issus. Les vendanges doivent être saines et, pour ce faire, une ou plusieurs techniques manuelle et/ou mécanique (éraflage, vendanges manuelles...) devront être utilisées afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.
Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Paysages de coteaux, parsemé de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, Saint-Georges est marqué dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.
La famille des vins rouges du Libournais a établi sa réputation notamment par l'antériorité du vignoble de Saint-Emilion et la reconnaissance internationale des vins qui y sont produits. Le vignoble de « Saint-Georges-Saint-Emilion », implanté sur des sols similaires à ceux des coteaux que l'on retrouve

à Saint-Emilion, s'est développé au fil des siècles pour atteindre une superficie qui demeure la même depuis la fin du XVIII^{ème} siècle.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place présentant une densité supérieure à la densité minimale à la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant 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, s'il est substantiellement différent de celui déposé avec la déclaration d'identification.

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 ouvrables avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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 cinq jours ouvrables avant l'expédition.

4. Déclaration de repli

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

5. Déclaration de déclassement

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

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant substantiellement le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification importante du paysage, 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, son avis et une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité

II. - Tenue de registres

1. Registre de conditionnement

Pour tout conditionnement et tout type d'opérateur (vinificateur conditionnant sa production avec son propre outil ou faisant appel à un prestataire de service, conditionneur...), les informations suivantes sont inscrites dans un registre de conditionnement disponible pour les opérations de contrôle :
- provenance du vin (n° de cuve, volume...) ;
- appellation concernée ;
- date de conditionnement ;
- numéro de lot ;
- analyse après conditionnement.

2. Registre de dégustation

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité de logement du chai.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle sur le terrain.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain ; Condition supplétive : paramétrage de la variabilité du poids de l'échantillonnage selon la période.
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 sauvages autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte.
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.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations,

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
	augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	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.
