Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE » homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », initialement reconnue par le décret du 15 mai 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 « Châteauneuf-du-Pape » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production dont les limites ont été tracées sur la carte d'état-major au 1/50 000 annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Sarras, Saint-Jean-de-Muzols ;
- Département de la Drôme : Châteauneuf-sur-Isère, La Roche-de-Glun, Les Granges-Gontardes, Mercurol, Tain-l'Hermitage, Tulette ;
- Département du Gard : Bagnols-sur-Cèze, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connaux, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Le Pin, Lirac, Orsan, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Saze, Tavel, Tresques, Vénéjean ;
- Département du Rhône : Ampuis ;

- Département de Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

V. - Encépagement

Les vins rouges et blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

MODE DE PLANTATION	RÈGLES
Plantations dites « au carré »	- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 4 mètres carrés ; - Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ; - L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 2 mètres.
Plantations en ligne	- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare ; - L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; - L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Vignes âgées de moins de 40 ans (40ème feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied
Vignes âgées de plus de 40 ans (41ème feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
CEPAGES	REGLES
grenache noir N, mourvèdre N, piquepoul noir N, terret noir N	Les vignes sont conduites en gobelet et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson

bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, roussanne B	Les vignes sont conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
syrah N	Les vignes sont : a) - Soit conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson ; b) - Soit taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, les pieds sont palissés avec deux fils superposés au minimum ;
- Le fil porteur n'est pas situé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre au-dessus du sol au moment de l'entrée en production ;
- La longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 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 4500 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 15 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

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

a) - 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.
Les remaniements et travaux d'aménagement n'entraînant pas une modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle demeurent possibles dans le respect des conditions définies au point *5* du chapitre II du présent cahier des charges ;

b) - 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 ;

c) - Le paillage plastique est interdit.

3°- Irrigation

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

la pêche maritime.
Toutefois :
- La submersion volontaire des vignes est interdite ;
- Les installations d'irrigation situées à l'intérieur des parcelles de vigne ne peuvent en aucun cas être utilisées pour l'apport, au végétal, de produits fertilisants.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
- Les raisins sont récoltés manuellement. Le recours à la machine à vendanger est interdit.
- Le tri qualitatif de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.
Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 :
- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 hectolitres par hectare.
La 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, la 1ère année suivant celle d'un greffage sur place ou la 1ère année d'un surgreffage, le rendement des jeunes vignes est limité à 35 hectolitres à l'hectare.

2°- Rendement butoir

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

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 36 hectolitres par hectare ou de 42 hectolitres par hectare en cas d'élaboration de « râpé ». Ce rendement correspond à la production totale des

parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

5°- Dispositions particulières

Les grappes de raisins ou les baies issues du tri qualitatif sont :
- soit éliminées ;
- soit utilisées pour l'élaboration du « râpé », vin qui ne peut bénéficier d'aucune indication géographique. Le pourcentage minimum de « râpé » est supérieur ou égal à 2% des volumes revendiqués.

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

1°- Dispositions générales

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

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

b) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement ou de la transaction en vrac :
- Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 14 % ;
- Les vins rouges présentent une acidité volatile inférieure ou égale à 18,37 milliéquivalents par litre et une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 4.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés), faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

d) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs à 3 litres sont en verre.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux de stockage pour les vins conditionnés.

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

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite au sein du couloir rhodanien, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est située sur la rive gauche du Rhône, à une quinzaine de kilomètres au nord de la commune d'Avignon, à l'ouest de la plaine du Comtat venaissin.
Au cœur du bassin sédimentaire que constitue la Vallée du Rhône, la zone géographique est principalement marquée par l'assise de dépôt de molasse marine du Miocène s'appuyant, à l'ouest, sur les importantes formations de calcaires massifs de l'Urgonien, formant un plateau aux environs de cent mètres d'altitude, et par son recouvrement d'alluvions grossières du Rhône, déposées sur ce plateau à la fin du Pliocène. Ces « *Terrasses du Villafranchien*», emblématiques de « Châteauneuf-du-Pape » sont constituées de cailloux roulés de provenance alpine, fréquemment de forte dimension et souvent sur de fortes épaisseurs. Il en résulte des sols plus ou moins profonds, caillouteux avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre. Les molasses déposées successivement par les incursions des mers du Miocène et du Pliocène affleurent sur le secteur nord-est, mettant en évidence des sols de texture sableuse, safres, et grès roux du Comtat.

Le paysage s'inscrit ainsi sur un relief de terrasses et de pentes, sculpté par l'alternance d'épisodes d'érosion et d'épisodes d'alluvionnement. Il est dominé par la culture de la vigne.

Le climat méditerranéen est sous influence du Mistral, vent froid et sec venant du Nord, favorisant l'ensoleillement et réduisant la pluviométrie (moins de 650 millimètres par an). Ce secteur est l'un des plus secs de la vallée du Rhône, avec un fort ensoleillement d'environ 2800 heures par an, notamment pendant la période estivale, propice à la maturité des baies.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 5 communes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange et Sorgues.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'origine du vignoble remonte, sans doute, au moins au XI^{ème} siècle. La culture de la vigne se développe cependant à partir du XIV^{ème} siècle, avec l'installation du Saint Siège à Avignon, et notamment sous le règne de JEAN XXII (1316 – 1334). Le domaine relève directement de l'autorité du pape. JEAN XXII y fait construire le château, sa « résidence secondaire », dont demeurent encore les vestiges. Il contribue de façon importante à l'essor du vignoble et à la renommée de ses vins.

La culture de la vigne s'étend de nouveau de façon importante au XVIII^{ème} siècle, sous l'effet du développement rapide du commerce du vin. En 1750, la correspondance de la famille TULLE de VILLEFRANCHE, propriétaire d'un vignoble, nous apprend que sa production d'une quarantaine d'hectolitres est expédiée dans toute la France, en Italie, en Allemagne, en Angleterre, et même aux Etats-Unis, grâce à un réseau de revendeurs. A la fin du XVIII^{ème} siècle, de nombreux acheteurs viennent d'Avignon, d'Orange, de Carpentras, de Lyon,…. Les fûts sont expédiés des ports de Roquemaure et des Armeniers, pour la France entière.

En 1817, avec l'accord du Préfet, les producteurs décident de protéger la réputation de leur récolte et de leur vin. Le conseil municipal prend un arrêté pour que les propriétaires du lieu, ayant des vignes sur les territoires voisins, ne pratiquent pas de mélange avec des « *fruits étrangers* », ce qui tendrait à déprécier la qualité du vin et à tromper la bonne foi des marchands.

Vers 1870, Joseph DUCOS mène une recherche intense sur les cépages. Il détermine l'apport organoleptique de chacun. La liste des cépages autorisés du premier décret de l'appellation d'origine contrôlée, dont découle celle qui figure dans le cahier des charges, tant pour la production de vins rouges que de vins blancs, résulte de ses travaux.

En 1923, les producteurs créent, avec le Baron LE ROY de BOISEAUMARIE, le premier syndicat pour la défense de l'appellation d'origine contrôlée. Ils demandent et obtiennent par le jugement du tribunal d'Avignon du 28 juin 1929 une réglementation protectrice représentant le fondement essentiel de l'appellation d'origine contrôlée (délimitation de l'aire, liste des cépages autorisés, titre alcoométrique volumique minimum, tri des raisins…), et de son premier décret de reconnaissance du 15 mai 1936. A la même époque, ces exigences nouvelles sont reprises dans la réglementation nationale instituant le régime des appellations d'origine contrôlées, donnant ainsi le premier exemple d'une discipline et d'une politique adoptées par la suite par les autres régions françaises.

En 2010, la superficie du vignoble s'étend sur 3200 hectares environ, cultivés par 320 exploitations. La production moyenne est d'environ 100000 hectolitres, dont 95 % de vins rouges.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » sont des vins tranquilles et secs. Les raisins issus d'une liste de dix-huit cépages, souvent complantés au sein d'une même parcelle, permettent d'élaborer des vins blancs et des vins rouges.

Le cépage grenache N est le cépage dominant sur le vignoble.

Les vins rouges, particulièrement aptes à la garde, sont puissants et structurés, avec une grande complexité et une longue persistance aromatique.

Les vins blancs, principalement élaborés à partir des cépages grenache B, clairette B et roussanne B, sont amples, très expressifs, avec une bonne fraîcheur aromatique.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins retient les parcelles présentant des sols avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre des fameuses terrasses villafranchiennes, et des sols à texture sableuse et gréseuse.
L'interaction entre le climat méditerranéen, chaud et sec en été, et ces sols caillouteux est à l'origine du phénomène de restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les galets roulés (« *caïau frejaü* »), favorisant ainsi la maturité complète et la concentration des baies.
De plus, le climat sec, renforcé par l'action du Mistral, limite le développement des maladies cryptogamiques et favorise le bon état sanitaire de la vendange.

Dans ces situations, les usages vignerons ont conduit à une maîtrise de la production traduite par des rendements faibles (35 hectolitres par hectare), tout en respectant l'intégrité du potentiel de la matière première, notamment par l'interdiction de submersion, par l'obligation de récolte manuelle et de tri de la vendange et en privilégiant la concentration et la maturité.
Ce savoir-faire dans la conduite du vignoble va de pair avec le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, à maîtriser les sols et sous-sols variés et l'assemblage de cépages, dans l'objectif de vinifications longues, aptes à révéler toute la richesse, la structure et l'aptitude au vieillissement des vins, rouges, puissants et concentrés, et blancs, riches et complexes.

Forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine.
La vente hors des frontières du territoire national et l'exportation, toujours en conquête de nouveaux pays, témoigne de cette volonté des producteurs et représente la majeure partie de la production. La vente en bouteille est très largement majoritaire.

XI. – Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les dispositions relatives à la densité de plantation sont applicables pour les plantations réalisées après le 2 octobre 1992.

2°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique est applicable pour les plantations réalisées après le 31 juillet 2009.
Les paillages plastiques existants sont retirés des parcelles avant le 31 décembre 2014.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » 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 le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - **Obligations déclaratives**

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, de mise à la consommation ou de conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ainsi que d'une copie de la liste des parcelles présentant un taux de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 15 %.

2. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Pour les vins non conditionnés, une déclaration de transaction, ou une déclaration de mise à la consommation, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin faisant l'objet d'une transaction en vrac est destiné à être expédié hors du territoire national.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date prévue du conditionnement.

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

5. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

6. Déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif. Râpé
Tout opérateur faisant le choix de ne pas vinifier les raisins issus du tri qualitatif de la vendange en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation au plus tard sept jours avant le début des vendanges sur son exploitation. Une distinction par couleur est possible.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Règles de taille, palissage	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Autocontrôles et mise en place et diffusion, par l'organisme de défense et de gestion, d'un référentiel représentatif des différentes zones de l'appellation d'origine contrôlée
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain - Cohérence de la déclaration de récolte
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...)
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« GROS PLANT DU PAYS NANTAIS »
homologué par le décret n°2011-1568 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 26 novembre 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Landemont, Liré, Le Marillais, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne ;

- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Pour les communes suivantes, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 21 mai 1996 et 25 mai 2000 :
- Département de la Loire-Atlantique : Le Bignon, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Gétigné, Legé, La Limouzinière, Montbert, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Touvois, Vieillevigne ;
- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

b) - Pour les communes suivantes, les vins sont issus exclusivement de parcelles de vigne ayant fait l'objet d'une procédure d'identification :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Cheix-en-Retz, Chéméré, Clisson, Fresnay-en-Retz, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Pornic, La Regrippière, Rouans, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Même-le-Tenu, Thouaré-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Landemont, Liré, Le Marillais, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne ;
- Département de la Vendée : Saint-Etienne-du-Bois.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 10 février 1993, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er février de l'année de la récolte.
La liste des nouvelles parcelles de vigne identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles de vigne identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Arthon-en-Retz, Boussay, La Boissière-du-Doré, Couffé, Ligné, La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Varades ;
- Département de Maine-et-Loire : La Boissière-sur-Evre, Le Fuilet, Gesté, Le Puiset-Doré ;
- Département de la Vendée : Saint-Hilaire-de-Loulay.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : folle blanche B ;
- cépages accessoires : colombard B, montils B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
La proportion du cépage colombard B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, est supérieur ou égal à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied :
- soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) ;
- soit en taille Guyot simple.
La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
Au stade nouaison, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes taillées en Guyot simple, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;
- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCCOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais »	144	9 %
Mention « sur lie »	153	9,5 %

VIII. – Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 70 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 75 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement à l'exploitation.

b) - Normes analytiques
Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou prêt à être conditionné présente :
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11 %.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » :
- sont élevés sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur

lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1er mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 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 circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique présente un relief ciselé par les cours d'eau qui forment un réseau dense au sud et à l'est de la ville de Nantes. L'alternance des coteaux viticoles et des vallées dédiées à l'élevage modèle le paysage du Pays nantais, qui s'étend des contreforts des Mauges à l'est jusqu'au littoral de l'océan Atlantique à l'ouest, des rives de la Loire au nord jusqu'aux plaines vendéennes au sud. Le vignoble est implanté préférentiellement sur les buttes et les coteaux situés autour du lac de Grandlieu et de ses affluents, ainsi que sur les versants du marais de Goulaine et de la vallée de la Loire. Cette zone géographique constitue l'extension la plus occidentale du grand vignoble du Val de Loire et englobe 92 communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique repose sur un socle géologique ancien et complexe, où se trouvent entremêlées des formations plutoniques (granites, gabbros) et des roches métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite, éclogite), parfois recouvertes de sédiments sablo-graveleux d'âge tertiaire. Ces différentes roches, lorsqu'elles se trouvent en situation érosive, sont souvent à l'origine de sols acides, riches en éléments grossiers (sables, cailloux, graviers), sains et aérés, naturellement bien drainés, peu fertiles et dotés d'une réserve en eau modérée. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux les plus pentus dotés de sols sableux peu profonds.

Le climat du Pays nantais est lié à l'influence océanique, dont la pénétration est largement facilitée par l'estuaire de la Loire. Il est caractérisé par la faible variation des températures au cours de l'année. Les hivers sont particulièrement doux, ce qui favorise un réchauffement précoce des sols au printemps. L'été, les températures restent fraîches grâce aux brises marines, réduisant la fréquence et l'intensité des épisodes caniculaires. Les pluies sont relativement bien réparties tout au long de l'année, avec cependant un déficit de précipitations marqué en été. L'ensoleillement est élevé pour cette latitude.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Héritier d'une tradition viticole très ancienne, le vignoble nantais est l'un des plus grands de France au Moyen-Âge. Il s'oriente vers des activités de distillation à partir du XVIème siècle, sous l'impulsion du négoce hollandais. Le cépage charentais folle blanche B, réputé pour la finesse des eaux-de-vie qui en

sont issues, s'étend alors et supplante les cépages autochtones. Dans les conditions naturelles du Pays nantais, ce cépage révèle son aptitude à la production de vins blancs.
Le nom de « *Gros Plant* » apparaît pour la première fois sur un écrit, daté de 1732, pour désigner ces vins, qui connaissent un grand succès dans l'Ouest de la France. Au milieu du XIX^{ème} siècle, alors que les activités de distillation du Pays nantais déclinent, le vignoble du « *Gros Plant* » couvre encore 20000 hectares.

Après la crise phylloxérique, les cépages montils B et colombard B, autres cépages d'origine charentaise, sont plantés, dans de moindres proportions, aux côtés du cépage folle blanche B. Pour maîtriser la vigueur des plants naturellement fertiles, les producteurs adoptent des règles rigoureuses : densité de plantation élevée, taille courte des vignes, limitation stricte du nombre de rameaux fructifères. Ils sélectionnent les parcelles destinées à cette production pour leur aptitude à la précocité, leur réserve en eau faible et leur fertilité moindre.

Avec la baisse des rendements, la qualité des vins progresse. Grâce aux actions de promotion menées par la confrérie bachique des Bretvins, créée en 1948, et aux efforts du premier Syndicat de défense, constitué en 1951, le « Gros Plant du Pays nantais » est reconnu en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par jugement le 26 février 1954. Les vins acquièrent alors une notoriété à l'échelle nationale.

Dans la perspective de produire des vins plus riches et plus complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies pour fêter les évènements familiaux du printemps suivant.
Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà, les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.
La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977 et se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée s'étend sur près de 1500 hectares, exploités par 600 producteurs, pour une production annuelle d'environ 100000 hectolitres, dont plus d'un tiers bénéficie de la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais» sont blancs et tranquilles. Ils présentent une robe jaune très pâle, parfois teintée de reflets verts dans leur jeunesse. Leur équilibre gustatif est acidulé, dominé globalement par la fraîcheur et la légèreté. Au nez, ils développent des arômes subtils à dominante fruitée ou florale, fréquemment accompagnés d'une senteur iodée.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3°- Interactions causales

L'implantation en région nantaise des cépages qui forgent l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée relève à la fois, de la situation géographique et de l'histoire de Nantes. Située à la confluence de la Loire et de l'océan Atlantique, cette grande ville portuaire a développé très tôt un commerce actif du vin à destination des centres urbains du nord de l'Europe. Cette place commerciale de première importance a attiré de nombreux négociants, parmi lesquels un fort contingent hollandais qui a contribué de façon décisive à l'expansion du cépage folle blanche B dans la zone géographique, précédant l'implantation des deux autres cépages, montils B et colombard B, dont le comportement agronomique est très proche.

Dans la région nantaise, les conditions pédoclimatiques ont permis d'élaborer avec ces cépages des vins blancs équilibrés aux arômes subtils. Les sols grossiers acides de la zone géographique, développés sur des granites, gneiss, micaschistes ou dépôts sablo-graveleux, en interaction avec la douceur hivernale du climat nantais, favorisent en effet un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes et l'obtention de maturités abouties des raisins. La situation septentrionale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée et son exposition aux influences océaniques garantissent la fraîcheur des températures estivales, permettant de préserver les précurseurs d'arômes délicats présents dans les baies des raisins.

Pour adapter les cépages retenus au contexte naturel du Pays nantais, les opérateurs de la zone géographique ont pu s'appuyer sur un savoir-faire viticole bien ancré, hérité d'une tradition pluriséculaire du commerce de vins fins. Les choix techniques opérés, tant dans la sélection des parcelles avant plantation que dans la maîtrise de la vigueur des vignes, permettent d'exploiter au mieux les sols peu fertiles et l'ensoleillement généreux de la zone géographique pour obtenir des vendanges mûres et saines.
La méthode nantaise d'élevage des vins sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. La douceur hivernale du climat favorise les échanges avec les lies, si bien que les vins gagnent en richesse. Cet élevage confère aux vins bénéficiant de la mention « sur lie » leur caractère plus rond, leurs arômes fruités ou floraux fins et subtils, ainsi qu'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé en fin de fermentation.
Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Vin ligérien « *le plus proche de l'océan* », puisque la zone géographique s'étend jusqu'à la station balnéaire de Pornic dans la baie de Bourgneuf-en-Retz, le « Gros Plant du Pays nantais » procure une sensation acidulée en bouche et exprime généralement des arômes iodés qui s'accordent parfaitement avec les crustacés et les huîtres. Les producteurs n'ont cessé de faire valoir cette association identitaire entre les vins et la gastronomie locale, obtenant, dès 1954, la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Aujourd'hui encore, la localisation littorale du vignoble, entre Bretagne et Vendée, est un atout sur le plan commercial, car la fréquentation touristique estivale contribue pour beaucoup à sa notoriété et renforce l'image d'un vin compagnon idéal des produits de la mer.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale et leur superficie, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Encépagement

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale de 70 % de cépage folle blanche B dans l'encépagement de l'exploitation, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2020 incluse cette proportion soit supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre les rangs compris entre 1,50 mètre et 2 mètres, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve 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 « Gros Plant du Pays nantais » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du millésime.

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 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » ;
- le volume de vin revendiqué ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.
Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un vin non conditionné, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction ou la première mise en marché à destination du consommateur du vin.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de conditionnement.

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 le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registres viticoles
a) - Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1er juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

b) - Tout opérateur concerné par une (ou des) mesure(s) transitoire(s) tient à jour un registre indiquant, pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale de la parcelle,
- la (ou les) mesure(s) transitoire(s) visée(s).

2. Registres de chai
a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;

- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.
Les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de bourgeons, de rameaux fructifères, de grappes, examen visuel)
B2 - Récolte et maturité du raisin	Contrôle documentaire (registres de chai)

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site (examen visuel)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle 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 « MUSCADET » homologué par le décret n°2011-1569 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », complétée ou non par les mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Legé, Ligné, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Varades, Vertou, Vieillevigne ;
- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Tillières, La Varenne ;

- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

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 3 et 4 novembre 1994, des 25 et 26 mai 2000 et du 19 mai 2011.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Arthon-en-Retz, La Bernerie-en-Retz, Boussay, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Machecoul, La Marne, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Pornic, Rouans, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont ;
- Département de la Vendée : Montaigu, Saint-Etienne-du-Bois.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied : - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ; - soit en taille Guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, 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 maximum défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;
- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	11500
Mention « sur lie »	10000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RICHESSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	153
Mention « sur lie »	161

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	9,5 %
Mention « sur lie »	10 %

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	65	78
Mention « sur lie »	55	66

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 qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE TOTALE (milliéquivalents par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	5	Comprise entre 61 et 112 pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 3 grammes par litre et 5 grammes par litre	10
Mention « sur lie »	3		10

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie
La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » :
- sont élevés sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1er mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 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 circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte ;
- Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de 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 présente un paysage façonné par l'alternance de vignes sur les coteaux et les buttes et de prairies bocagères dans les vallées, souligné dans les plus beaux sites par la présence d'anciens moulins ou de « *folies nantaises* » (maisons de villégiature construites au XVIIIème siècle par l'aristocratie ou la bourgeoisie en périphérie de Nantes).
Les parcelles de vigne sont implantées essentiellement sur les versants formés par la Loire, la Sèvre et la Maine, le marais de Goulaine, le lac de Grandlieu et leurs affluents, au sud et à l'est de la ville de Nantes. Proche des côtes de l'océan Atlantique, la zone géographique se rattache à la fois à la Bretagne par son histoire et au Val de Loire par sa situation géographique et s'étend sur 81 communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique caractérisé par la faible variation annuelle des températures, du fait de la proximité d'importantes masses d'eau (océan, estuaire de la Loire, lac de Grandlieu, marais de Goulaine). Les températures hivernales sont particulièrement douces et les étés restent frais, avec une ventilation assurée par les brises maritimes. Les précipitations sont légèrement déficitaires pendant la période de végétation de la vigne, d'où un ensoleillement important pour cette latitude, quoique les grandes marées de l'automne s'accompagnent parfois de fortes averses.

La zone géographique présente une géologie complexe. Au Précambrien et à l'ère Primaire, des orogénèses ont conduit à la mise en place de roches plutoniques (granites, gabbros) et de roches métamorphiques (gneiss, micaschistes, éclogites, amphibolites). Ce socle est recouvert localement par des sédiments tertiaires (argiles, sables à galets). Les limons éoliens qui se sont déposés sur la région à l'ère Quaternaire ont généralement été décapés par l'érosion.
Malgré cette diversité géologique, les sols qui se développent sur ces formations sont le plus souvent bruns sains, sableux et riches en cailloux. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts, essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols filtrants, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement, d'une capacité de rétention en eau limitée et d'une fertilité chimique modérée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » est l'héritier d'une tradition viticole qui remonte aux premiers siècles de notre ère. Port océanique à l'embouchure de la Loire, Nantes s'affirme très tôt comme un important carrefour pour l'expédition de vins vers les îles britanniques et l'Europe du nord. Divers écrits attestent de la réputation naissante des vins au Moyen-Âge.
Progressivement, surtout sous l'impulsion du négoce hollandais, le vignoble nantais se spécialise dans la production de vins blancs et d'eaux-de-vie. Les plantations de vignes sont alors encouragées par la fiscalité, les vins de Bretagne étant moitié moins taxés que ceux provenant de l'amont de la Loire.

L'identité du vignoble se forge véritablement avec le développement du cépage melon B. Les premières traces écrites de plantations de ce « *plant bourguignon* » sous le nom « *Muscadet* » apparaissent au milieu du XVII^{ème} siècle. Après l'hiver rigoureux de 1709, qui a détruit en grande partie le vignoble nantais, le cépage melon B, plus résistant aux gelées, est replanté préférentiellement dans les meilleures situations de la région. Les guerres contre-révolutionnaires de 1793, aux cours desquelles le vignoble est ravagé, puis la crise phylloxérique à partir de 1884, ne font que retarder son avènement.

La reconstitution du vignoble par greffage est l'occasion d'adapter les usages culturaux traditionnels à de nouvelles techniques (plantations en lignes, taille Guyot). Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié : adoption du seul cépage melon B, maintien d'une densité de plantation élevée, maîtrise de la charge des vignes et limitation de leur rendement, récolte des raisins à pleine maturité.
Après une réglementation par voie judiciaire au cours des années 1920, ces pratiques sont consacrées par la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées « Muscadet Sèvre et Maine » et « Muscadet Coteaux de la Loire », en 1936, puis « Muscadet » et 1937.

Dans la perspective de produire des vins plus riches et plus complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies pour fêter les évènements familiaux du printemps suivant.
Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà, les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.
La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977 et se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » couvre un peu plus de 11300 hectares, exploités par environ 840 producteurs. Les vinifications sont principalement l'œuvre de

caves particulières, les vendangeoirs du négoce totalisant environ 25 % de la production et la coopération presque 10 %.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont blancs et tranquilles. Ils présentent des arômes délicats, le plus souvent dans une série fruitée ou florale, et un équilibre gustatif dominé globalement par la fraîcheur.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3°- Interactions causales

« *Si le sol de la Loire-Inférieure est excellent, son climat est merveilleux* » écrit Jules GUYOT dans son « *Etude des vignobles de France* » (Tome II, Paris, 1876). En effet, la zone géographique bénéficie de la conjonction entre des sols propices à la viticulture et un climat qui favorise l'expression aromatique des cépages blancs. Ainsi, la texture grossière des sols assure un démarrage précoce du cycle de la vigne et limite sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Les sols de la zone géographique assurent par ailleurs une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement des plants en profondeur. Enfin, la modération des températures estivales est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes délicats qui s'expriment dans les vins issus du cépage melon B.

Héritiers d'une histoire viticole ancienne, les producteurs de la zone géographique privilégient depuis plus de trois siècles la culture de ce cépage unique et rare sur les meilleurs coteaux. Ils ont optimisé les pratiques viticoles pour assurer la récolte de raisins sains et mûrs, avec un dosage subtil de l'équilibre richesse/acidité qui se retrouve dans les vins.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont souvent élevés sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, ce qui permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche dès le printemps suivant.
Conditionnés en bouteille au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » gagnent en complexité, tout en conservant leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont devenus incontournables dès le milieu du XX^{ème} siècle en France, où leur notoriété spontanée et leur taux de pénétration du marché les placent actuellement en seconde position des vins blancs. Au cours des années 1980, l'exportation s'est développée à nouveau, jusqu'à représenter près de 40% des volumes commercialisés. Le tourisme joue un rôle important dans ce succès grâce à la proximité du littoral et à l'association des

vins avec les fruits de mer et les poissons. Par sa superficie en production, ce vignoble est, en 2010, l'un des plus grands vignobles de vin blanc du monde planté avec un seul cépage.

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles plantées en vigne à la date du 19 mai 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve 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 « Muscadet » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les dimensions des caractères des mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant des mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Pour bénéficier de la mention « sur lie », chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à cette production, avant le 1er février qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle affectée, la référence cadastrale et la superficie en production.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie », « primeur » ou « nouveau »,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné
Tout opérateur destinant un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction ou la première mise en marché à destination du consommateur du vin.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de conditionnement.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole
Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1er juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2. Registres de chai
a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;

- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
Les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.
Les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site

B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle 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-BRIS »
homologué par le décret n° 2011-1570 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris », initialement reconnue par le décret du 10 janvier 2003, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Chitry, Irancy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux et Vincelottes.

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 février 2002.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- *Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Augy, Auxerre, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champs-sur-Yonne, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, 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, Pasilly, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Serrigny, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Viviers et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages sauvignon blanc B et sauvignon gris G.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille Guyot simple ;
- Chaque pied porte une seule baguette taillée à 8 yeux francs au maximum, et au plus 2 coursons permettant d'alterner d'une année sur l'autre la position de la baguette ;
- Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 10, par pied, et à 75000 par hectare ;
- Les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11500 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 qui se traduit notamment par :
- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

2°- Autres pratiques culturales

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

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude 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 161 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 68 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 70 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques

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

- 3 grammes par litre ;

- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,80 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

f) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 22°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 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique occupe les flancs d'une petite vallée sèche située en rive droite de l'Yonne, au cœur du vignoble auxerrois, à 10 kilomètres en amont de la ville d'Auxerre (Département de l'Yonne).

Le vignoble auxerrois s'insère dans une grande structure géomorphologique du Bassin Parisien, la cuesta de la « *Côte des Bars* », relief formé d'un plateau de calcaire dur (Calcaire du Barrois). Ce relief surplombe en corniche un long versant concave au sous-sol constitué de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « *Marnes à Exogyra virgula »*). Celles-ci sont le plus souvent masquées par un manteau de colluvions mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers.

Le relief est généralement assez complexe, formé d'une multitude de petits vallons découpant de nombreux versants aux orientations variées.

Le vignoble est principalement installé sur le talus marneux, aux sols très calcaires, argileux mais bien drainés, et occupe aussi localement la bordure du plateau aux sols superficiels et très caillouteux.

Ce vignoble bénéficie d'un climat océanique frais. Les précipitations sont régulièrement réparties dans l'année et modérées, avec une moyenne annuelle relevée à Auxerre de 650 millimètres, mais les températures, fraîches, avec une moyenne annuelle de 10,8°C, sont assez contrastées, entre les saisons, et les risques de gel sont bien réels au printemps.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étagent entre 150 mètres et 300 mètres d'altitude et sont implantées dans des situations particulières :

- sur les plateaux formant le revers de la « *Côte des Bars* », à une altitude d'environ 300 mètres et peu abrités des vents ;

- sur les versants marneux regardant de l'ouest/nord-ouest, vers le nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont présents à « Saint-Bris » dès le milieu du XIXème siècle.

Ils cohabitent avec les cépages traditionnels bourguignons (pinot noir N, chardonnay B, aligoté B, …) le plus souvent en complantation au sein d'une même parcelle.

Particularité du secteur de « Saint-Bris », ils sont dénommés « blanc fumé », nom originaire des proches vignobles de « Sancerre » et « Pouilly-sur-Loire », en Vallée de la Loire.

Bien que les cépages sauvignon B et sauvignon gris G ne soient pas autorisés pour la production de vins susceptibles de bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée en Bourgogne (décrets du 31 juillet 1936), les producteurs de la région de « Saint-Bris » se sont organisés pour les préserver comme une composante de leur vignoble, en les vinifiant à part et en leur dédiant des parcelles choisies précisément. Un syndicat de défense est créé en 1962.

L'originalité des vins issus de ces parcelles a été, tour à tour, reconnue en appellation d'origine simple « Sauvignon de Saint-Bris », puis en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Sauvignon de Saint-Bris », en 1974, et enfin en appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris », le 10 janvier 2003.

Le vignoble compte, en 2009, 123 hectares en production. Les vignes sont cultivées selon les usages viticoles de l'« *Auxerrois* » avec une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par l'hectare, et une taille en Guyot.

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

Le vin est généralement frais, acidulé, aux arômes fruités (souvent agrumes et bourgeons de cassis), associés le plus fréquemment à des notes végétales discrètes (asperge, sureau), et marqué par une belle minéralité. Ce caractère repose sur la préservation d'une certaine acidité, dans le but d'affirmer, dans sa jeunesse, la vivacité et la fraîcheur. Après quelques années, il est apprécié pour sa complexité minérale.

3°- Interactions causales

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris », produite à partir des cépages sauvignon B et sauvignon gris G, apparaît en Bourgogne comme une originalité.

Présents au XIX^{eme} siècle et début du XX^{eme} siècle dans « *l'Auxerrois* », ces cépages n'ont persisté après la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées bourguignonnes que sur les coteaux environnant le village de Saint-Bris. Les producteurs, forts de leur expérience, ont rapidement individualisé un produit à forte originalité dont les caractéristiques le distinguent des autres vins.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont délimitées principalement sur la commune de Saint-Bris, et sur quelques secteurs des 4 communes limitrophes. Sont privilégiés les versants exposés vers le nord et l'ouest, sur substratum marneux et les bordures des plateaux calcaires situés plus en altitude.

Ces situations affirment, dans des vins à apprécier dans leur jeunesse, un caractère de fraîcheur et une complexité minérale.

Ainsi, les producteurs de cette région ont su préserver un produit original à forte identité. Reconnu et apprécié localement, sa notoriété s'étend proportionnellement à sa production.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris » se révèle comme une production identitaire, très localisée, unique en Bourgogne et emblématique au sein de la région auxerroise, combinant traditions et savoir-faire bourguignons aux influences des régions viticoles voisines.

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

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à

l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

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

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

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TAVEL »
homologué par le décret n°2011-1571 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », initialement reconnue par le décret du 15 mai 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 « Tavel » 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 deux communes suivantes du département du Gard : Roquemaure et Tavel.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur le territoire administratif de la commune de Tavel, à l'exclusion des quartiers dits « Le Plan », « Les Prés » et les « Garouyas », conformément au plan enregistré à Nîmes, le 16 novembre 1928, sous le numéro 1327, vol. 690-2, et sur les parcelles suivantes de la commune de Roquemaure constituant le domaine de Manissy, section K, n°s 310 à 317, 319 à 321, 323 à 325 et 326 à 337.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Gard : Les Angles, Argilliers, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Connaux, Fournès, Gaujac, Laudun, Lirac, Montfaucon, Orsan, Le Pin, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;
- Département du Vaucluse : Bédarrides, Caderousse, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Piolenc, Sorgues, Vedène, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N ;
- cépages accessoires : calitor N, carignan blanc B, carignan N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, grenache blanc B et grenache gris G est supérieure à 30% et inférieure à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée.

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. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vignes conduites en gobelet traditionnel présentent une densité minimale à la plantation de 3500 pieds à l'hectare.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille courte :
- pour la conduite en gobelet, avec des coursons portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour la conduite cordon de Royat, avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.
La période d'établissement du cordon de Royat, lors d'un changement de mode de conduite, est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double est autorisée, avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'au fil d'attache des bras de charpente.
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée

entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Les cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, conduits en cordon de Royat, sont obligatoirement palissés en « palissage plan relevé » avec un fil porteur et au moins un niveau de fil supplémentaire.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.
- Lors d'un changement de mode de conduite, pour les deux campagnes durant lesquelles la parcelle de vigne est taillée en Guyot double, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- 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 ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle ou zone cadastrée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage...) est interdite ;
- Un couvert végétal des tournières est obligatoire au-delà de 2 mètres du premier pied ou élément de palissage ; la maîtrise de ce couvert végétal est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- Sur au moins 60% de la superficie comprise entre deux rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal semé ou spontané est présent. Dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 5000 kilogrammes.

- Lorsque le contenu est compris entre 3000 kilogrammes et 5000 kilogrammes, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture rigide et étanche et un inertage gazeux vis-à-vis de l'oxygène est obligatoire;
- Le transport de la vendange de la parcelle au chai de vinification est obligatoire chaque demi-journée ;
- Lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture rigide et étanche et un inertage gazeux vis-à-vis de l'oxygène est obligatoire ;
- Les bennes de transport de vendange sont en inox ou recouvertes d'une peinture alimentaire.

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 :
- 189 grammes par litre de moût pour les cépages mourvèdre N et syrah N ;
- 198 grammes par litre pour les autres cépages noirs ;
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

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

VIII. - Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 52 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est obligatoirement présent.

b) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- une acidité volatile inférieure ou égale à 17,34 milliéquivalents par litre ;
- une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;
- une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) comprise entre 0,50 et 3.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Matériel pour l'élaboration des vins
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai est équipé d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

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

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », « Cru des Côtes du Rhône », est située dans le couloir rhodanien à 15 kilomètres au nord/ouest de la commune d'Avignon. Elle est localisée essentiellement sur la commune de Tavel et sur une partie réduite de la commune de Roquemaure, toutes deux dans le département du Gard, au cœur de la « Côte du Rhône » gardoise.
Le vignoble est périodiquement balayé par le Mistral, vent du nord, froid et sec, parfois très violent. Les étés sont chauds et secs. L'ensoleillement est important. La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres, très faible en période de maturité des raisins.

La zone géographique réunit quatre grands types de sols qui ont en commun d'être filtrants.
La combe argilo-calcaire, située à l'ouest du village, est orientée ouest/est. Elle présente la forme majestueuse d'un vaste théâtre antique dont les gradins sont colonisés par le vignoble. Elle est délimitée, respectivement au nord et au sud, par les deux anticlinaux d'un massif calcaire urgonien dont elle occupe le synclinal, lequel a été travaillé par une érosion anté-Oligocène. Au Pliocène, le synclinal a été comblé par des accumulations de marnes et d'argiles. Ainsi, la combe est caractérisée par la présence de couches plus ou moins profondes de « *terra rossa* » mises en culture, et d'affleurements de roche-mère calcaire difficilement exploitables. La présence de lauzes de couleur blanche, en superficie, protège les sols des effets du soleil, dans la mesure où elles ont des propriétés réfléchissantes.
La haute terrasse à galet du plateau de Vallongue est située au nord-est du village à une altitude de 120 mètres environ. Elle forme un long plateau horizontal couvert d'une grande quantité de galets grossiers. Au sud, elle est interrompue par d'étroits vallons. Le vignoble est planté dans un sens nord/sud. La pédogenèse de la terrasse a commencé il y a environ un million d'années. Elle se caractérise par un lessivage et une accumulation argileuse qui donnent un sol fersialitique rouge, tandis que la décarbonatation des couches supérieures a favorisé les phénomènes de cimentation dans les horizons inférieurs, les poudingues. L'horizon rouge ne dépasse guère un mètre, pour laisser place à des sables calcaires à très forte proportion de graviers qui se raccordent insensiblement, un ou deux mètres plus bas, à la formation géologique initiale de la terrasse qui n'a pas été affectée par la pédogenèse. Cette dernière, peu épaisse, se distingue mal de la couche pliocène sous-jacente.
Les versants et les vallons sableux sont, en majorité, situés en contrebas de la haute terrasse. Ils sont probablement les plus anciens sols exploités. Pauvres, mais aisés à exploiter, ils sont en effet réservés à la viticulture, bien avant l'essor du XVIII^{ème} siècle. Ils sont couverts de sables pliocènes et l'épandage de galets y est plutôt faible.
Les « *terres blanches* » issues de colluvions récentes sont localisées au sud-est du village, aux altitudes les plus faibles, déclinant de 86 mètres à 63 mètres environ. Leurs qualités culturales ne sont pas négligées car elles sont naturellement bien drainées.

b) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La plus ancienne trace de civilisation que l'on connaisse à « Tavel » est avérée par la découverte, en 1973, d'un « ensemble thermal gallo-romain ». Par ailleurs, Jean REBOUL ne manque de souligner l'originalité de la situation géographique de la « *Villa de Tavellis* », datée de l'époque gallo-romaine et située à proximité des voies de circulation antiques. Il mentionne également les nombreux débris de vases en terre « *décorés de grappes de raisin* », découvertes en 1960, au lieu-dit des « *Roquautes* » dans des tombes du I^{er} siècle de notre ère. Le document le plus ancien mentionnant « *les vignes de Tavel* » date de 897. Il a pour objet un échange de biens entre l'évêque et le vicomte de Béziers.
Un autre fait important est l'acte de pariage, de 1292, qui place la communauté villageoise de Tavel sous l'autorité du Seigneur Abbé du monastère bénédictin de Villeneuve-lès-Avignon.
Par ailleurs, l'installation de la cour pontificale à Avignon au XIV^{ème} siècle a pour effet de favoriser la production et le commerce du vin de « Tavel ».

Dès la fin du XVII^{ème} et le début du XVIII^{ème} siècle, le « *compoix* » de Tavel de l'année 1636, ainsi que le registre des délibérations de la communauté villageoise, ou encore les rôles de la capitation,

attestent de la spécialisation de « Tavel » dans une économie vinicole de qualité à haute valeur ajoutée. Par exemple, une délibération consulaire, du 8 avril 1716, mentionne la « *réputation de qualité du vin du cru* » au point de disposer des mesures ayant pour objet de lutter contre des fraudes avérées.
Une délibération, du 14 janvier 1731, note l'extension du vignoble et la prospérité du village. Une autre délibération de 1734 rappelle l'ordonnance de l'Intendant réglementant les plantations nouvelles, sous peine d'amende, motivée par la volonté de protéger les cultures vivrières remplacées progressivement par la vigne.
Enfin, un extrait du cahier des délibérations de la commune de Tavel, daté du 23 août 1754, atteste de l'existence d'un « *ban des vendanges* » dont l'objet est de garantir la *« qualité des vins »* par le fait *« de ne cueillir les raisins et faire la vendange qu'à la véritable maturité »*.

Durant le prospère XIX^{ème} siècle, la notoriété des vins de « Tavel » ne cesse de croître. La croissance est cependant brisée par les destructions dues au phylloxéra. En effet, l'économie est tant spécialisée, dans un vignoble à haute valeur ajoutée, que les conséquences de la crise sont tragiques. Ainsi, à la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble est réduit à une peau de chagrin et la population diminuée de 75% environ.
Toutefois, dès le début du XX^{ème} siècle, les jalons d'une nouvelle prospérité sont posés. Les producteurs tavellois, conscients du prestige ancien de leur « cru », s'engagent précocement dans la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée. Le « *Syndicat des propriétaires-viticulteurs de Tavel* », constitué en 1902, est l'une des premières associations française de défense des vins, et « Tavel » est l'une des premières appellations d'origine contrôlées reconnue (décret du 15 mai 1936). La dimension collective est confortée par la présence d'une cave coopérative qui est inaugurée le 31 juillet 1938, en présence du Président de la République, M. Albert LEBRUN, et du Président du Conseil, M. Edouard DALADIER.

La réputation et la notoriété du vin de Tavel sont anciennes. Elles remontent, pour le moins, aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Par ailleurs, l'édition et la littérature sont riches de références. Une référence remarquable est l'édition LEVASSEUR de 1854 de l'« *Atlas national illustré des 86 Départements et des Possessions de la France* », dans laquelle le vin de « Tavel » est mentionné comme « *l'une des productions célèbres du département du Gard* ». Par ailleurs, les grands noms de la littérature vinicole comme Paul de CASSAGNAC, dans « *Vins de France* » (1927), ou encore Maurice CONSTANTIN-WEYER, dans « *L'âme du vin* » (1932), n'ont pas manqué de relever l'originalité du vin de « Tavel ». Par exemple, Maurice CONSTANTIN-WEYER consacre le chapitre V du livre II de « *L'âme du vin* » au vin de « Tavel ». En outre, Paul RAMAIN rappelle que des auteurs célèbres tels que Frédéric MISTRAL, Alphonse DAUDET, Honoré de BALZAC ou encore MONSELET et RONSARD, ont vanté le vin de Tavel.

D'un point de vue statistique, en 2009, le vignoble couvre une superficie d'approximativement 950 hectares. La production moyenne annuelle est d'environ de 39000 hectolitres de vin.

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

Traduisant les usages, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Tavel » est réservé aux seuls vins tranquilles rosés.
La caractéristique de vin rosé structuré provient très probablement de la configuration des plus anciennes formations naturelles. Ainsi, la valeur de l'intensité colorante est-elle encadrée. En effet, elle découle d'un type de « *vin rosé foncé d'une belle couleur hématurique* » comme le caractérise Paul RAMAIN dans « *Les grands vins de France* » (1931).
Les vins jeunes développent des arômes primaires souvent dominés par des notes amyliques, ou de fruits rouges, très franches. Les finales peuvent être marquées par la minéralité. Avec le temps, des perceptions de réglisse et d'aromates, ainsi que la pierre à fusil et les épices enrichissent le profil gustatif des vins. Dans tous les cas, la bouche conserve une attaque et une évolution très ronde, une persistance aromatique intense très longue qui, au bout du compte, sollicite subtilement les papilles.

3°- Interactions causales

Le cahier des charges n'autorise que la vinification en vin rosé, non comme une réponse à l'évolution récente des marchés ou des usages de consommation mais bien comme une identité originelle. Le professeur Jacques MABY explique cette particularité de la façon suivante : « *le vignoble de Tavel est le seul à notre connaissance à s'être entièrement spécialisé dans le rosé, au point de s'interdire toute autre production … d'où la nécessité d'une grande maîtrise technique et de solutions originales permettant de vinifier l'ensemble de la production en rosé* ». La durée de cuvaison des vins de « Tavel », qui est plus longue que celle d'un vin blanc, et plus courte que celle d'un vin rouge, est probablement la conséquence des maturités offertes par le milieu naturel. En effet, les contraintes hydriques et thermiques, auxquelles les raisins sont soumis, sont très particulières. La maturité des polyphenols est délicate à obtenir car la concentration en sucre peut être exponentielle. Par exemple, un flétrissement des baies peut se produire avant que la maturité phénolique ne soit satisfaisante pour vinifier des vins rouges, ce qui impose une vinification en vin rosé. S'ajoute le fait que la zone géographique bénéficie de conditions climatiques très favorables à l'état sanitaire des récoltes dont l'un des principaux effets est de limiter les traitements phytosanitaires.

Dans son livre « *Le mangeur du XIX^{ème} siècle* », Jean-Paul ARON, cite le vin de « Tavel » parmi les vins de la carte du prestigieux établissement gastronomique parisien « *Les trois frères provençaux* » dont la notoriété fut immense durant la première moitié du XIX^{ème} siècle.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation

a) - A titre transitoire, les exploitations dont l'encépagement ne répond pas aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2019 incluse et sous réserve du respect de l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2014, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée ;
- pour la récolte 2017, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 20 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée.

b) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage palissé et à la longueur des rameaux fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage
La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, lorsqu'ils sont conduits en cordon de Royat, ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

Les parcelles de vigne présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, de l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2013 incluse.

4°- Pratiques œnologiques et traitements physiques

La disposition relative à l'obligation d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation s'applique à compter de la récolte 2014.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement, et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage et si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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

4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur
Une déclaration préalable au conditionnement ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur pour les vins assemblés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue de mise en vente en vrac à destination du consommateur ou de conditionnement.
Les opérateurs réalisant plus de dix conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais font une demande de prélèvement inopiné auprès de l'organisme de contrôle agréé et adressent trimestriellement une déclaration récapitulative.

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

6. Déclaration de changement de structure non volontaire
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de structure non volontaire dès que celle-ci intervient et est enregistrée au CVI.

7. Déclaration de changement de mode de conduite
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de mode de conduite dès que celui-ci est réalisé sur la parcelle.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

9. Transport de la vendange
Une déclaration de transport de la vendange est effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours avant la date de début des vendanges par le déclarant de récolte qui a la responsabilité du transport :
- lorsque le transport de la vendange est réalisé avec une benne dont la contenance est comprise entre 3000 kilogrammes et 5000 kilogrammes ;
- lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte.
La déclaration de transport précise le type de contenant, la capacité totale (hors compartiments), le type de couverture et le moyen d'inertage vis-à-vis de l'oxygène.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés ou au stade du conditionnement	Examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement.	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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