Publié au BO du MASA le 13 février 2025

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHABLIS GRAND CRU »
homologué par l'arrêté du 24 octobre 2024 publié au JORF du 09 novembre 2024

# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHABLIS GRAND CRU »

## CHAPITRE Ier

### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » initialement reconnue par le décret du 13 janvier 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats suivants pour les vins répondant aux conditions de production fixées, pour l'indication d'un de ces noms, dans le présent cahier des charges :
- « Blanchot » ;
- « Bougros » ;
- « Grenouilles » ;
- « Les Clos » ;
- « Preuses » ;
- « Valmur » ;
- « Vaudésir ».

### III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Chablis dans le département de l'Yonne.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 30 novembre 2023.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi par le nom d'un climat, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 30 novembre 2023.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, , Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, L'Etang-Vergy, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Philibert, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (pour la partie du territoire correspondant à l'ancienne commune-de-Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

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

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay-Saint-Ythaire, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-

Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère (pour la partie du territoire correspondant à l'ancienne commune-de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (pour-la-partie du territoire correspondant aux anciennes communes de Donzy-le-National, La Vineuse, Massy), Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Senneceyle-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré ;

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

**V. - Encépagement**

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

**VI. - Conduite du vignoble**

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,20 mètre, à l'exception des vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % pour lesquelles cet écartement est inférieur ou égal à 1,60 mètre ;
- Les vignes présentent 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 selon les dispositions suivantes :

| dispositions générales |
| --- |

| |
|---|
| Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 10 yeux francs par mètre carré :<br>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ;<br>- soit en taille longue (taille Guyot simple et double, et taille Chablis). |
| disposition particulière |
| Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille. |

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- 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 9500 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 et des talus est obligatoire ; la destruction du couvert végétal est tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre ;
- 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*

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

| RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM |
|---|---|
| 178 | 11 % |

**VIII. - Rendements. - Entrée en production**

*1°- Rendement et rendement butoir*

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

| RENDEMENT<br>(hectolitres par hectare) | RENDEMENT BUTOIR<br>(hectolitres par hectare) |
|---|---|
| 54 | 64 |

*2°- Entrée en production des jeunes vignes*

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

**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 13,5 %.

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 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 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 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

*2°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

*3°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

*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 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

*1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située au cœur des plateaux de l'« *Auxerrois* », dans le Bassin de Paris. Elle s'étend sur la commune de Chablis dans le département de l'Yonne, à l'est d'Auxerre.
La petite ville de Chablis est traversée par le Serein, affluent de l'Yonne, dans son parcours au cœur de la « *Côte des Bars* ».

La cuesta de la « *Côte des Bars* » est un relief formé de calcaire dur, le « *Calcaire du Barrois* », formant corniche au dessus d'un long versant au sous-sol de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « *Marnes à exogyra virgula* », riches en petites huîtres en forme de virgule qui ont donné leur nom à la formation.
Sous les marnes, un niveau calcaire forme un petit ressaut topographique près du fond de la vallée (« *Calcaire à Astartes* »). Les marnes constituant le versant sont le plus souvent masquées par un manteau d'éboulis mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers. Le dénivelé du front de « *Côte* » atteint 120 mètres à 130 mètres.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont rassemblées sur un coteau situé en rive droite de la vallée du Serein, à proximité immédiate du bourg de Chablis. La topographie complexe du coteau, d'orientation générale sud-ouest, le découpe en petits versants dont les expositions vont du sud-est à l'ouest.
Les parcelles de vigne occupent principalement le talus marneux aux sols bien drainés, mais atteignent localement vers le bas la corniche des « *calcaires à astartes* ». Les altitudes s'étagent entre 135 mètres et 215 mètres. Les sols sont toujours calcaires. Maigres et très caillouteux, bien drainés sur les calcaires du bas de versant, ils sont plus riches en argiles sur le talus marneux. Le manteau d'éboulis couvrant la marne imperméable, par son épaisseur variable, apporte des nuances. Il constitue une couche drainante et se réchauffant bien, améliorant les conditions agronomiques.

Le « *Chablisien* » baigne dans un climat océanique légèrement modifié par des influences continentales. Ce climat se caractérise par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle de 10,8°C.
Le climat est caractérisé par un assez fort risque de gelées hivernales et printanières qui peuvent être catastrophiques pour la vigne.

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

La culture de la vigne est attestée, dans le « *Chablisien* », dès le haut Moyen-Âge. Un monastère est créé à Chablis en 510, puis cédé, en 867, aux moines de Saint-Martin de Tours fuyant l'invasion viking en pays de Loire. Il semble que ceux-ci aient développé un vignoble proche du village.

En 1114, les Cisterciens fondent, près de Chablis, l'Abbaye de Pontigny et vont progressivement développer un vignoble, puis installer, dans la ville de Chablis, un cellier, le « *Petit Pontigny* », dont les bâtiments existent toujours.
La cohabitation entre les deux abbayes ne se fait pas sans difficultés, mais un accord est finalement trouvé. Le domaine viticole cistercien occupe, en particulier, le versant le plus proche du village, exposé vers le sud-ouest, en rive droite du Serein. Cet ensemble constitue le noyau historique du vignoble et va donner naissance aux « *grands crus* ».

Lors de la révolution française, les vignes ecclésiastiques sont confisquées et vendues aux enchères. Elles sont alors partagées entre les notables de Chablis, qui continuent la tradition de qualité héritée des siècles passés.

Au cours de son histoire, le vin de « Chablis » reste remarquablement stable dans son type de vin blanc sec. En 1186, un don à l'abbaye de Pontigny porte sur une vigne sise près de Chablis, donnant un vin « *blanc, et de longue garde* ». Les auteurs du XIX$^{ème}$ siècle relèvent eux aussi cette particularité qui fait de « Chablis » une exception dans un monde viticole dominé par les vins rouges et « clairets ».

Le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium ont gravement atteint le « *Chablisien* » qui mettra plusieurs décennies à s'en remettre. Au cours des années 1950 et 1960 seulement, soutenue par les progrès de la viticulture, de la mécanisation et de la protection contre le gel, la reconstitution du vignoble est réellement relancée.

Les « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) maintenant reconnus en appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » sont cités dès le XIX$^{ème}$ siècle dans la littérature vineuse à l'égal des meilleurs « *crus de Bourgogne* ». Ils sont désignés, dès le début du XX$^{ème}$ siècle par les producteurs de la région sous l'expression « *grands crus classés* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » est reconnue par décret, en 1938. L'aire de récolte des raisins repose précisément sur 7 lieudits historiques, situés aux portes de Chablis, dont le nom est alors associé au nom de l'appellation d'origine contrôlée: « Blanchot », « Bougros », « Les Clos », « Grenouilles », « Preuses », « Valmur », « Vaudésir ».

Le « Chablis grand cru » est issu d'un cépage unique, le cépage chardonnay B, nommé localement « *beaunois* », réputé pour donner les grands vins blancs de « Bourgogne ».
A « Chablis », il règne sans partage sur l'ensemble du vignoble. La vigne est traditionnellement conduite en taille longue. La taille traditionnelle dite « *taille Chablis* » est bien adaptée aux conditions climatiques difficiles, tout en assurant une production régulière et modérée.
La taille Guyot, simple ou double, généralisée à l'ensemble des vignobles bourguignons au XIX$^{ème}$ siècle, est aussi pratiquée. Le développement d'un matériel végétal performant par sélection clonale favorise le développement d'une taille courte permettant une bonne régulation de la végétation. Les vignes sont palissées, généralement plantées dans le sens de la pente. Si cette disposition facilite le ressuyage des sols argileux, elle pose aussi des problèmes d'érosion, compensés par un retour au travail du sol et à l'enherbement.

Face au risque de gel, plus important ici que dans la plupart des vignobles, les vignerons inventent des méthodes de lutte comme l'aspersion et le chauffage des parcelles, qui nécessitent une organisation collective et un système d'alerte quand la température baisse dangereusement.

Les producteurs chablisiens ont créé leur premier syndicat en 1908, afin de lutter efficacement contre les usurpations du nom de « Chablis ».
En 2000, une partie des producteurs de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » se sont regroupés en une association, l'« *Union des Grands crus de Chablis* ». En 1923, une cave coopérative est créée, à Chablis, « *La Chablisienne* ». Elle rassemble toujours 25 % des producteurs du Chablisien.
Le vignoble couvre une superficie de 104 hectares pour une production annuelle moyenne d'environ 5000 hectolitres en 2010.

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

Le « Chablis grand cru » est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par une minéralité notable, équilibrée par un caractère charnu. Ferme dans sa jeunesse, il gagne en complexité aromatique et en finesse en vieillissant, l'acidité et la minéralité lui conférant un caractère de fraîcheur. Sa déclinaison en sept « *climats* » exprime une palette de nuances. C'est un vin de garde, atteignant sa plénitude vers 10 ans.

*3°- Interactions causales*

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » doit notamment à son climat océanique frais le caractère vif et minéral de ses vins exclusivement blancs. Cette situation se marque par un effet important du mésoclimat et des conditions du millésime sur les caractères des vins.

La zone géographique de « Chablis grand cru » bénéficie d'une situation particulièrement favorable, l'exposition et les pentes, assurant un ensoleillement optimal et la protection contre les vents froids du nord. Le site confère aux vins une grande concentration soutenue par une minéralité particulière, leur assurant longévité et équilibre. La relative diversité des conditions de sol et d'exposition se reflète bien dans les vins. Fruités et expressifs lorsqu'ils sont issus de parcelles présentant les sols les plus légers, ils

peuvent être austères, dans leur jeunesse, lorsqu'ils sont issus de parcelles présentant les sols les plus lourds. La déclinaison en 7 « *climats* » met en valeur ces nuances.

Les aptitudes naturelles du lieu ont été confirmées au cours de l'histoire. Partagés entre deux abbayes dès le Moyen-Âge, exploités ensuite par des familles de producteurs chablisiens, les « *climats* » gardent au cours du temps leur image de vin de haute qualité et de haute expression.

En 1816, Jullien, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », les cite en première classe.
Les producteurs ont développé des savoir-faire spécifiques leur permettant de tirer le meilleur du cépage chardonnay B dans cet environnement : système de taille qui régule au mieux le rendement et assure ainsi une maturité optimale, lutte contre les gelées.
Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » sont recherchés dans le monde entier. L'exportation représente 60 % des ventes.

**XI. - Mesures transitoires**

*1°- Modes de conduite*

Les parcelles de vigne en place avant le 28 mars 2003 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet.

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

*2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à l'appellation d'origine contrôlée est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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 repli*
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le premier jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;

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

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

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

*6. Déclaration de déclassement*

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

*7. Remaniement des parcelles*

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

**II. - Tenue de registres**

*Plan général des lieux de stockage et de vinification*

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

## CHAPITRE III

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

| **POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER** | **MÉTHODES D'ÉVALUATION** |
|---|---|
| **A - RÈGLES STRUCTURELLES** | |
| **A1** - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate | Contrôle documentaire |

| | |
|---|---|
| **A2** - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | - Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ;<br>- Contrôle sur le terrain. |
| **A3** - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal) | - Contrôle documentaire ;<br>- Contrôle sur le terrain. |
| **A4** - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Capacité de cuverie | - Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ;<br>- Contrôle sur site. |
| Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage) | - Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ;<br>- Contrôle sur site. |
| Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène) | Contrôle sur site |
| Lieu de stockage protégé | 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 ;<br>- Contrôle sur le terrain. |
| **B3** - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...) | - Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ;<br>- 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) ;<br>- 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 |
| Volume Complémentaire Individuel (VCI) | Contrôle documentaire : déclaration de récolte, registre VCI |
| Déclaration de revendication | - Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ;<br>- 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**

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

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