Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« VIN DE SAVOIE » ou « SAVOIE »
Homologué par l'arrêté du 14 juin 2023 publié au JORF du 22 juin 2023

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques et indications complémentaires

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

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

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement précédé par l'indication « Crémant » pour les vins mousseux de qualité élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice de cette méthode de production.

III. - Couleurs et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux de qualité rosés.
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »	Vins mousseux de qualité blancs
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	Vins tranquilles blancs

Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux de qualité blancs
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Crépy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	Vins tranquilles blancs

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité rosés ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :	- Département de l'Ain : Corbonod et Seyssel ; - Département de l'Isère : Chapareillan ; - Département de Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne ; - Département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Clarafond), Desingy,

	Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :	- Département de l'Isère : Chapareillan ; - Département de Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne. - Département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

c) - Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »	a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 : - Département de l'Isère : Chapareillan ; - Département de Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne. - Département de Haute-Savoie : Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand ; b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent également avoir lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 : - Département de l'Ain : Corbonod, Seyssel et Peyrieu ; - Département de la Haute Savoie : Seyssel.

d) - Pour chacune des dénominations géographiques complémentaires, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs et rouges, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité blancs, ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	- Département de Savoie : Apremont (partie), Myans, Porte-de-Savoie (uniquement sur une partie du territoire de l'ancienne commune de Les Marches) - Département de l'Isère : Chapareillan
Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	- Département de Savoie : Apremont (partie), Porte-de-Savoie (uniquement sur une partie du territoire de l'ancienne commune de Les Marches), Saint-Baldoph (partie)
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	- Département de Savoie : Arbin, Cruet (partie), Montmélian (partie)

Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	- Département de Haute-Savoie : Ayse, Bonneville, Marignier
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	- Département de Savoie : Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	- Département de Savoie : Chignin
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	- Département de Savoie : Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Francin)
Dénomination géographique « Crépy »	- Département de Haute-Savoie : Ballaison, Douvaine, Loisin
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	- Département de Savoie : Cruet
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	- Département de Savoie : Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	- Département de Haute-Savoie : Sciez
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	- Département de Haute-Savoie : Marin, Publier
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	- Département de Savoie : Montmélian, Porte-de-Savoie (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Francin)
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	- Département de Haute-Savoie : Thonon-les-Bains
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	- Département de Savoie : Saint-Jean-de-la-Porte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	- Département de Savoie : Saint-Jeoire-Prieuré

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009, 12 février 2015.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au a), au b) et au c) du *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 5 janvier 1951, du 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009, 12 février 2015.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°*, c) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation, d'une part, pour la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, et d'autre part, pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité rosés, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :

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

- Département de l'Isère : Les Abrets en Dauphiné (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Les Abrets et Fitilieu), Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crêts en Belledonne (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Moretel-de-Mailles), Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Murianette, La Pierre, Plateau-des-Petites-Roches, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot ;

- Département de la Savoie : Aiguebelette-le-Lac, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes d'Albens, Cessens, Epersy, Mognard et Saint-Girod), Entremont-le-Vieux, Epierre, Frontenex, Gerbaix, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, La Ravoire, Rochefort, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Georges-d'Hurtières, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Offenge, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Val-d'Arc, Valgelon-La Rochette, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans ;

- Département de la Haute-Savoie : Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes d'Annecy et Meythet), Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, La Balme-de-Sillingy, La Balme-

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

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

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins tranquilles rouges et rosés	- cépages principaux :gamay N, mondeuse N, pinot N, et : - pour le département de la Savoie : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N ; - pour le département de l'Isère : persan N,

	étraire de la Dui N, servanin N, joubertin N. - cépages accessoires : les variétés suivantes corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Vins tranquilles blancs	- cépages principaux : aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse blanche B, velteliner rouge précoce Rs, et : - pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, roussette d'Ayze B ; - pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B. - cépages accessoires : les variétés suivantes bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Vins mousseux de qualité rosés	- cépages principaux : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de la Haute-Savoie, chasselas B. - cépages accessoires : les variétés suivantes bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur vinificateur et l'élaborateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »	- cépages principaux : - cépages blancs : aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse blanche B, et pour le seul département de Haute-Savoie, chasselas B et molette B ; - cépages noirs : gamay N, mondeuse N et pinot noir N. -cépages accessoires : - cépages blancs : les variétés suivantes bia B, petite sainte-Marie B, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur vinificateur et l'élaborateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021 - cépages gris : les variétés suivantes mondeuse grise G, pinot gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur vinificateur et l'élaborateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée

	par le comité national compétent le 11 février 2021 - cépages noirs : les variétés suivantes corbeau N, dousset N, hibou noir N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur vinificateur et l'élaborateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de l'Isère, marsanne B, verdesse B. Les variétés suivantes bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, les variétés suivantes bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	mondeuse N exclusivement
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux de qualité).	- cépage principal : gringet B ; - cépages accessoires : altesse B, roussette d'Ayze B
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge, précoce Rs, les variétés suivantes bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Vins rouges tranquilles	- cépages principaux : gamay N, mondeuse N, pinot N; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N, les variétés suivantes corbeau N, dousset N, hibou noir N, sous réserve

	de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	roussanne B exclusivement
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	- cépage principal : chasselas B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gringet B, mondeuse B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs, les variétés suivantes bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 11 février 2021

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins tranquilles rouges et rosés	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion des cépages corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion des cépages bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	- La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion des cépages marsanne B et verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation. - La proportion des cépages bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G est inférieure

	ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion des cépages bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (Vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux de qualité).	- La proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement de l'exploitation : - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins tranquilles blancs	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion des cépages bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.
Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion des cépages corbeau N, dousset N, hibou noir N, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	La proportion du cépage chasselas B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion des cépages bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang égal ou supérieur à 0,80 mètres**.** Pour les vignes dont la densité à la plantation est égale ou supérieure à 6 000 pieds à l'hectare, l'écartement entre les pieds sur un même rang est au moins égal à 0,70 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « AYZE »

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
VINS SUSCEPTIBLES DE BENEFICIER DE L'INDICATION « CREMANT »
La hauteur du feuillage doit permettre de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges	11500
Vins rosés	12000
Vins blancs	12500
Vins mousseux de qualité rosés	14000

Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »	- 16000 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,70 mètre) ; - 14500 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare et inférieure à 5500 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 1,70 mètre)
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré»	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	11000
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	12000
Vins mousseux de qualité blancs	14000
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	12000
Vins rouges	11000
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	11500
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	12000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :
- l'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- un couvert végétal est obligatoire au-delà de 1 mètre du dernier pied, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- l'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée ; on entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée ;

- tous aménagements ou travaux avant plantation entrainant une modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

DISPOSITIONS GENERALES
- Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien ; - L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.
VINS SUSCEPTIBLES DE BENEFICIER DE L'INDICATION « CREMANT »
a) - La vendange est transportée du lieu de la récolte jusqu'à l'installation de pressurage dans des récipients : - non étanches (caisses ou pallox) et permettant de préserver l'intégrité de la vendange ainsi que l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage ; - présentant une hauteur maximale de raisins de 0,40 mètre pour éviter tout tassement ; - avec un poids de la vendange, par contenant, inférieur ou égal à 250 kilogrammes. b) - Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible. En aucun cas cette durée n'excède 24 heures

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	162
Autres cépages	153
Vins rosés	

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
a) - Vins rouges	9 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
b) - Vins rosés	9,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
c) - Vins blancs	9 %

Avec indication du cépage chardonnay B	10 %
Avec indication du cépage jacquère B	8, 5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
d) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité rosés	9 %
e) - Vins de base destinés à l'élaboration des vins avec indication « Crémant »	9 %
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	9,5 %
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	10 %.
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	10 %
Avec indication des autres cépages	9,5 %
b) - Vins blancs	
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	9 %
Dénominations géographiques complémentaires « Ayze », «Crépy», « Marignan », « Marin », « Ripaille »	9,5%
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	10 %
c) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité blancs	
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	9 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	67
Vins rosés	71
Vins blancs	71

Vins mousseux de qualité rosés	75
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »	a) – 78 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,70 mètre) ; b) - 74 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare et inférieure à 5500 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 1,70 mètre) ; c) - En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, le volume pouvant bénéficier du droit à l'indication « Crémant » sera établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » (vins blancs) pour la récolte considérée, si celui-ci est inférieur au rendement autorisé pour le bénéfice de l'indication « Crémant »
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	68
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	62
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	68
Vins mousseux de qualité blancs	75
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	68
Vins rouges	62
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron»	67

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	72

Vins rosés	78
Vins blancs	78
Vins mousseux de qualité rosés	78
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »	a) – 83 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,70 mètre) ; b) - 80 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare et inférieure à 5500 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 1,70 mètre).
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	75
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	69
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	75
Vins mousseux de qualité blancs	78
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	75
Vins rouges	69
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	72

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

4°- Dispositions particulières pour les vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication

« Crémant » sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre ;

b) - Le taux de « rebêches », visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime, est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'indication « Crémant ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » répondent aux dispositions suivantes relatives à la réception des raisins et au pressurage :
- Les raisins sont versés entiers dans le pressoir ;
- Les installations de pressurage répondent aux règles ci-après ;
- L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage donnent lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	L'installation de réception des vendanges est à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du (ou des) pressoir(s)	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement ; - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de contenants utilisés pour la vendange.
Aire de stockage	Contenants remplis de vendange abrités des intempéries.

Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage ; lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage ; - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre ; si nécessaire, elle peut être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.
Convoyage des raisins et tapis à raisins	- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins ; - Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire ; les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire ; - Lorsque les raisins subissent une chute, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre ; la chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies ; - Un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé ; - Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier ; le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier ; - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés ; - Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés ; - Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit ; - Le cas échéant, les jus résultant du convoyage de la vendange sont évacués au fur et à mesure grâce aux vannes de purges des tapis de convoyage à raisins qui sont en position ouverte.

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER

Fractionnement des jus	Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site : - Le fractionnement des jus est possible ; - L'installation comprend un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement.
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du chargement du pressoir sont séparés. Ces jus d'auto-pressurage ne sont pas pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours.

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Un lavage quotidien du sol du local de réception et de pressurage est obligatoire.
Pressoir	Un lavage quotidien est obligatoire.
Contenants de vendange	Un lavage après chaque vidage est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages.

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins. Les cépages bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, ensemble ou séparément, ne peuvent représenter plus de 10% de l'assemblage final.
Les vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins. Les cépages corbeau N, dousset N, hibou noir N, ensemble ou séparément, ne peuvent représenter plus de 10% de l'assemblage final.
Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Ayze », « Chautagne », « Chignin », « Crépy », « Cruet », « Jongieux », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré » proviennent du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins répondant aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation. Les cépages bia B, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, ensemble ou séparément, ne peuvent représenter plus de 10% de l'assemblage final.
Dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse pour l'élaboration des vins mousseux de qualité blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Ayze », la proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 70 % et la proportion du cépage altesse B est inférieure ou égale à 20 %.

Dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse pour l'élaboration des vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »: - la proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 40 % ; - la proportion des cépages altesse B et jacquère B, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % ; - la proportion des cépages noirs, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 20%. - la proportion des cépages bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-Marie B, pinot gris G, ensemble ou séparément, ne peut représenter plus de 10% de l'assemblage final.

c) - Fermentation malolactique

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

d) - Normes analytiques.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Vins rosés	Inférieure ou égale à 5 grammes par litre
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Ripaille », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles)	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
a) - Vins rouges	12,5%
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %.
b) - Vins rosés	12,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %.
Avec indication des autres cépages	12 %
c) - Vins blancs	12 %
Avec indication du cépage chardonnay B	13 %.
Avec indication du cépage jacquère B	11,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %
d) - Vins mousseux de qualité rosés (en cas d'enrichissement du moût)	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)
e) - Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » (en cas d'enrichissement du moût)	13 %. (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	12,5 %.
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin » et « Jongieux »	13 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	13 %.
Avec indication des autres cépages	12,5 %
b) - Vins blancs	

Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian » et « Saint-Jeoire-Prieuré » avec ou sans indication du cépage jacquère B	12 %
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin » et « Ripaille », avec ou sans indication du cépage chasselas B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » avec ou sans indication du cépage gringet B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	13 %
c) - Vins mousseux de qualité blancs	
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (en cas d'enrichissement du moût)	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)

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

g) – Capacité de la cuverie
- Le chai dispose d'un volume, en cuverie de vinification, équivalent au moins au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII ;
- Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant », tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin porté sur la déclaration de récolte ou la déclaration de production de l'année précédente, à surface égale.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins mousseux de qualité sont élaborés par seconde fermentation en bouteille ;
- pour ces vins, la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois ;

b) – Les vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre ;
- le tirage en bouteilles, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte ;
- la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ; - une analyse réalisée avant le conditionnement pour les vins tranquilles et au dégorgement pour les vins mousseux de qualité. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.
VINS BENEFICIANT DE L'INDICATION « CREMANT »
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; - les bulletins des analyses réalisées après prise de mousse. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois. b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres. c) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés ;

b) – Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant », la température du local de stockage des bouteilles « sur lattes », est inférieure ou égale à 25°C.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ; - Les vins mousseux de qualité sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies, après tirage.
VINS BENEFICIANT DE L'INDICATION « CREMANT »
- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale de 12 mois à compter de la date de tirage ; - Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

X. — Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de Savoie s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le Sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.
La zone géographique s'étend ainsi sur un territoire situé dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie, sur une frange à l'Est de l'Ain, et sur une frange au Nord de l'Isère.
Pour la production des vins bénéficiant de l'indication « Crémant », la zone géographique exclut les communes de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Ayze ».

L'époque glaciaire est à l'origine des reliefs que nous connaissons actuellement. Les glaciers ont, lors de leurs avancées successives, creusé et raboté les sols et les roches. Depuis leur retrait dans les hautes vallées alpines et jurassiennes, ils ont abandonné ici et là leurs moraines ainsi que d'autres dépôts glaciaires variés. Les versants, mis à nu après la fonte glaciaire, ont été, et sont toujours, soumis à une forte érosion, notamment gravitaire : éboulement, glissement, coulées torrentielles, ...

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

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

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'Ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du Nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du Sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.
Le vignoble, implanté sur la face Ouest du massif alpin, est soumis à de fortes précipitations, toujours supérieures à 1000 millimètres par an.
Cette humidité liée au climat est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.
L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière-saison chaude.
Les vignobles sont orientés Sud et Sud-Est, ou Ouest, et compris dans une gamme d'altitudes allant de 250 à 500 mètres.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent de nombreuses variantes climatiques au sein desquelles le vignoble s'établit en îlots plus ou moins importants.

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

La culture de la vigne est attestée dès la période Gallo-romaine par les écrits des auteurs romains COLUMELLE et PLINE L'ANCIEN.
Du Moyen-Âge au XIX^{ème} siècle les textes de voyageurs et les rapports des autorités décrivent l'existence de vignobles dans les vallées.
L'établissement du cadastre sarde, en Savoie, par le roi VICTOR AMEDEE II, dès 1728, recense la répartition sociale et la valeur des vignobles.
A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il décrit la viticulture locale.
En 1884, le vignoble atteint son apogée avec 21 143 hectares pour 504 943 hectolitres ; ce vignoble sera quasiment anéanti avec la crise phylloxérique.

Depuis la fin du XIX^{ème} siècle, avec la mise en bouteille des vins, sont apparus les premiers vins mousseux, issus de la re-fermentation naturelle des sucres présents dans les vins. Depuis les producteurs ont affiné la méthode en s'appuyant en particulier sur la technique de seconde fermentation en bouteille. La conservation des vins sur lattes peut durer plus d'une année, chez certains opérateurs. Un certain nombre de cépages locaux, produisant peu d'alcool et conservant de la vivacité, se révèlent bien adaptés à l'élaboration de vins mousseux ; ils ont été privilégiés par les opérateurs dans l'assemblage des cuvées, comme les cépages jacquère B et altesse B, reflets de l'identité savoyarde.

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

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

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

L'appellation d'origine contrôlée « Savoie » se décline ainsi en vins tranquilles blancs, rouges et rosés, en vins mousseux de qualité rosés et en vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'indication « Crémant ». En 2009, la production du vignoble de l'appellation « Savoie » atteint 110 000 hectolitres, dont 500 000 cols de vins mousseux de qualité.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs, de couleur jaune pâle à jaune doré, présentent un caractère fin et frais, avec plus moins de rondeur et d'amplitude, souvent perlant dans leur jeunesse lorsqu'ils sont conservés sur lies fines. Ils offrent une palette d'arômes floraux et fruités.

Les vins blancs avec indication de cépage chardonnay B sont de couleur jaune pâle à jaune doré. Le nez présente des arômes de fruits secs et un caractère fin, frais, souple et harmonieux, avec plus ou moins de rondeur et d'amplitude. En bouche des arômes de fruits secs (amande, noisette) ainsi que d'aubépine sont souvent perçus.

Les vins blancs avec indication de cépage jacquère B présentent une robe or pâle. Le nez est floral (fleurs blanches, acacia) avec des notes de pamplemousse, pêche et une légère note de miel. La bouche est fraîche avec une légère amertume rappelant généralement le pamplemousse, une note florale, la pêche et le citron. Ils sont souvent perlants dans leur jeunesse.

Les vins blancs avec indication de cépage altesse B sont de couleur jaune paille claire. Le nez est vanillé, compoté, fleuri (violette), épicé et miellé. La bouche est fraîche et longue, généralement compotée sur les épices, l'amande douce et le miel.

Les vins blancs avec indication de cépage aligoté B présentent une robe jaune paille brillante. Le nez est expressif et surprenant, au fruité généreux. La bouche, facile et précise, révèle souvent des arômes de pêche blanche, d'aubépine et de violette.

Les vins blancs avec indication de cépage velteliner rouge précoce Rs sont de couleur or dorée, à reflets verts et nacrés. Au nez, il dévoile une expression riche où le fruit alcooleux et confit se mêle aux notes fleuries, épicées et miellées. La bouche est ample et généreuse, et propose souvent des arômes minérale, mirabelle à l'alcool, orange confite et pain d'épices.

Les vins blancs avec indication de cépage mondeuse blanche B présentent une robe jaune avec des reflets verts et dorés. Le nez est fleuri et fruité. La bouche est ronde, fine, principalement sur des notes de violette et d'abricot.

Les vins blancs avec indication de cépage verdesse B sont de couleur or dorée, avec des reflets verts et nacrés. Le nez est capiteux, miellé, épicé avec des notes d'agrumes confits. La bouche présente une tonicité chaleureuse avec des notes généralement de mirabelle, aubépine et d'agrumes.

Les vins blancs avec indication de cépage gringet B présentent une robe jaune paille claire et limpide. Au nez, le vin dévoile des notes florales et épicées. En bouche, on retrouve le plus souvent des notes de fleurs blanches, de jasmin et de pêche blanche.

Les vins blancs avec indication de cépage chasselas B sont de couleur jaune pâle aux reflets verts. Au nez, le vin révèle des arômes délicats de pêche, de fleurs blanches et de citron. La bouche présente une acidité marquée mais non agressive, dotée d'une bonne fraîcheur tout en gardant une certaine structure. Généralement les vins présentent des notes d'amande, de tilleul, et d'églantine.

Les vins blancs avec indication de cépage marsanne B et roussette d'Ayze B présentent une robe jaune claire limpide aux reflets nacrés. Le nez révèle des arômes d'abricots séchés, de cire d'abeille, d'acacia, de coing et de jasmin. En bouche, on retrouve le plus souvent des notes d'agrumes, de pêche blanche, de pomme cuite et de petits fruits des bois.

Les vins rouges ont une couleur rubis, quelquefois plus soutenue, vermeil ou à reflets violacés. Ils présentent un nez et une bouche fréquemment marqués par les fruits rouges ou les fruits noirs, avec quelquefois des notes épicées ou poivrées.

Les vins rouges avec indication de cépage gamay N présentent une robe rouge cerise à reflets pourpres. Le nez, très fruité, est marqué par les petits fruits rouges comme la framboise, la fraise ou la cerise. En bouche, le vin est souple et présente généralement des arômes de fruits rouges (framboise, cassis), de bonbon anglais et de réglisse.

Les vins rouges avec indication de cépage pinot N sont de couleur rouge cerise. Le nez révèle des arômes de petits fruits (cassis, griottes), de kirsch et de pivoine. En bouche, le vin est ample, souple, persistant et peu tannique. On retrouve souvent les fruits rouges (cerise, fruits à noyau) et les épices.

Les vins rouges avec indication de cépage persan N, étraire de la Dui N, joubertin N et servanin N ont une robe rouge sombre intense, brillante et limpide. Néanmoins la couleur est généralement moins

intense pour les vins issus du servanin N. Au nez et en bouche, on retrouve des arômes marqués de fruits rouges, mûres, framboises et myrtilles, et de violettes. Le vin est puissant et persistant. Les tanins sont bien présents et la bouche d'une bonne longueur.

Les vins rouges avec indication de cépage cabernet sauvignon N ou cabernet franc N ont une robe rouge sombre intense et limpide. Le nez révèle des arômes de fruits rouges, myrtilles, violettes et de poivre. En bouche, les tanins sont bien présents, mais sans astringence exagérée. Le vin est souple, dense et sans saturation. Les notes de cassis, framboise et groseille apporte à la bouche toute sa finesse et son friand.

Les vins rouges avec indication de cépage mondeuse N présentent une robe vermeil soutenue à reflets violacés. Le nez et la bouche sont fréquemment marqués par les fruits rouges ou noirs avec quelques notes épicées ou poivrées. La bouche est structurée, tannique, ample tout en conservant de la vivacité.

Les vins rosés sont de couleur vive, d'un rose pâle à très pâle, et présentent très fréquemment des notes florales au nez. Frais en bouche, ils se distinguent par des notes d'agrumes et de fruits rouges.

Les vins rosés avec indication de cépage cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N, étraire de la Dui N, servanin N et joubertin N sont de couleur rose légèrement soutenu. Le nez et la bouche ont des notes de fruits acidulés comme la groseille et de fruits frais avec la framboise. Des notes de fruits exotiques (litchi et mangue) apportent toute la souplesse à la bouche.

Les vins rosés avec indication de cépage gamay N et pinot N sont de couleur rose pâle à très pâle. Le nez et la bouche révèlent des arômes floraux, d'agrumes et de fruits rouges.

Les vins rosés avec indication de cépage mondeuse N présentent une robe groseille soutenue. Au nez et en bouche, on retrouve des notes de fruits rouges (framboise, myrtille) et des parfums de violette et de romarin. La bouche est fraîche, tonique et complexe.

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

Les 14 dénominations géographiques complémentaires suivantes sont composées de vins blancs :

Pour la DGC « Abymes » ou « Les Abymes », les vins révèlent une robe cristalline aux reflets jaune pâle. Le nez est vif et expressif sur le fruit frais comme le pamplemousse et le citron, ainsi que l'amande fraîche et l'aubépine. La bouche est gouleyante et fruitée généralement sur les agrumes avec une belle minéralité exprimée par des notes de pierre à fusil. L'attaque est franche, perlante, vive et ronde. On constate un bel équilibre entre vivacité, rondeur et fruit.

Les vins de la DGC « Apremont » ont une robe jaune paille clair avec des reflets brillants verts et nacrés. Au nez, on retrouve de puissants arômes de chèvrefeuille, de fleurs blanches, d'aubépine et une belle minéralité. A maturité, on décèle également des notes de poire, de thé vert et de serpolet. La bouche est marquée le plus souvent par des arômes de fleurs blanches et une belle structure sur le fruit, notamment des notes légèrement citronnées. La finale se prolonge grâce aux notes minérales liées au terroir calcaire.

Les vins de la DGC « Chignin » présentent une robe jaune paille clair avec des reflets verts et nacrés. Au nez, on retrouve des notes de fruits blancs, de fruits secs, d'agrumes et de fleurs. La bouche est vive avec une belle acidité et en général de petites notes herbacées et minérales.

Les vins de la DGC « Cruet » sont de couleur jaune pâle brillant, très clair. Le nez révèle des arômes d'agrumes et de petites fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche avec une bonne vivacité et une jolie rondeur. La finale est généralement marquée par des arômes citronnés.

Pour la DGC « Chautagne », la robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez exprime des arômes de fleurs blanches et de subtiles notes de fruit à chair blanche, d'agrumes et de pierre à fusil. En bouche,

les vins sont vifs, amples et fruités avec le plus souvent des arômes d'agrumes et de pêche, des notes minérales, une salinité en fin de bouche et une légère amertume.

Les vins de la DGC « Saint-Jeoire-Prieuré » présentent une robe jaune pâle à reflets verts. Le nez, délicat, est marqué par des notes de zestes d'agrumes et de fleur d'oranger. En bouche, on retrouve généralement ces notes d'agrumes accompagnées d'une belle fraîcheur et minéralité.

Les vins de la DGC « Montmélian » ont une robe jaune pâle et brillante. Le nez allie des saveurs de fruits exotiques et des parfums de fleurs blanches. La bouche est ronde, minérale, complexe et d'une bonne persistance aromatique avec le plus souvent des notes d'agrumes.

Pour les vins de la DGC « Jongieux », la robe est jaune pâle, lumineuse aux reflets verts. Le nez est floral avec des arômes d'herbes aromatiques, de mirabelle, d'agrumes et avec quelques notes pétrolées. La bouche est fine et pure, bien élancée par une acidité minérale. Les vins montrent surtout une belle présence en milieu de bouche avec des arômes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches et d'aubépine.

Les vins de la DGC « Chignin-Bergeron » présentent une robe dorée, profonde, avec des reflets verts et laiteux. Au nez, on retrouve des arômes délicats de fruits jaunes, en particulier d'abricot, de vanille, de gentiane et d'amande fraîche. Des notes de foin coupé, de fleurs séchées et d'agrumes sont également souvent au rendez-vous. La bouche est ample avec une finale très douce qui montre souvent un fort retour des arômes de fruits jaunes et de crème pâtissière.

Pour la DGC « Ayze », les vins présentent une robe jaune-vert brillante. Le nez révèle des arômes de citron, de tilleul et d'aubépine intenses et élégants. La bouche est généralement fruitée, beurrée et toastée avec des notes de fruits secs, rafraîchie par une finale mentholée.

Les vins de la DGC « Marin » présentent une robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, ils présentent des arômes délicats de pêche, de fleurs blanches et de citron. En bouche, on retrouve une bonne acidité non agressive dotée d'une bonne fraîcheur tout en gardant une certaine texture. Les arômes de fleurs blanches, d'aubépine, d'acacia et de pêche blanche sont souvent au rendez-vous.

Pour les vins de la DGC « Marignan », la robe est jaune pâle aux reflets or. Au nez, ils révèlent des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de pêche, d'acacia, de miel, de noisette et de pierre à fusil. Le vin en bouche est perçu comme fruité, minéral et sec. Les fermentations malolactiques souvent pratiquées permettent aux vins d'exprimer un joli gras.

Les vins de la DGC « Ripaille » ont une robe jaune pâle à or. Le nez est marqué par des arômes de fruits, en particulier de pêche et d'agrumes. En bouche, on retrouve un vin rond, minéral et intense avec des arômes d'amandes, de tilleul, et d'églantine avec une finale qui se prolonge souvent sur des nuances d'agrumes.

Pour la DGC « Crépy », les vins présentent une robe jaune pâle et un nez marqué par des notes d'aubépines et d'amandes grillées. En bouche, on retrouve des notes fruitées, en particulier d'agrumes et un léger perlant naturel.

Les 5 dénominations géographiques complémentaires suivantes sont composées de vins rouges :

Les vins de la DGC « Arbin » ont une robe violine à rubis avec des reflets bleutés ou mauves. Le nez, élégant, révèle des arômes d'iris, de violette, de poivre, de cerise et de fraise. La bouche, quant à elle, est fine, nette mais assez puissante avec une expression délicate. Elle est souvent fruitée et légèrement épicée, soutenue par des tanins fins bien intégrés qui définissent un ensemble harmonieux.

Pour les vins de la DGC « Saint-Jean-de-la-Porte », la robe est soutenue, grenat aux reflets fauves et violines. Le nez présente des notes fumées, épicées et des arômes d'œillet, de myrtille et de paprika. La

bouche est généreuse avec une aromatique relevée de poivre et de baies de Sichuan, friande avec des arômes de cassis et framboise et une finale fraîche.

Les vins de la DGC « Chignin » ont une robe brillante de couleur rubis à rouge profond. Le nez présente des arômes fruités et persistants qui rappellent la fraise et la framboise. La bouche est généralement séduisante avec des arômes de myrtille, de poivre et de bouquet de fleurs d'automne.

Les vins de la DGC « Chautagne » présentent une robe d'un joli rouge rubis aux reflets violacés. Le nez dévoile des notes de cassis, de framboises et de mûres. En bouche, on retrouve un vin de caractère aux tanins épicés ou un vin souple et léger aux arômes de fruits rouges selon le cépage utilisé.

Pour les vins de la DGC « Jongieux », la robe est de couleur rouge écarlate à rubis. Le nez est très fruité et marqué par les fruits rouges (framboise, cerise noire) et très légèrement épicé. La bouche est le plus souvent ronde avec des tanins soyeux, ample et équilibrée avec un léger arôme de cuir**.**

Vins mousseux de qualité

Production confidentielle, les vins mousseux de qualité rosés, de couleur vive rose pâle à très pâle, s'appuient sur le support vif et peu alcoolique des cépages qui entrent dans leur élaboration et leur confèrent fraîcheur et légèreté. Ils présentent des arômes fruités au nez et en bouche, complétant ainsi la palette des saveurs.

Pour la dénomination géographique complémentaire « Ayze », les vins mousseux de qualité blancs présentent une couleur jaune pâle avec des reflets or. Au nez et en bouche, les notes florales rappellent les fleurs blanches, complétées par des nuances de fruits mûrs, de fruits secs et d'épices. Ces vins se distinguent par une vivacité en bouche qui leur offre équilibre et élégance.

Les vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'indication « Crémant » sont issus majoritairement de l'assemblage de raisins blancs. Ces cépages blancs leur confèrent fraîcheur, vivacité et légèreté.
Ils se caractérisent par une robe pâle et une mousse fine et persistante. Le nez est élégant, expressif, ouvert et offre une palette d'arômes floraux, minéraux et fruités. Les vins présentent en bouche une finale plutôt minérale et fraîche.

3°– Interactions causales

Vins tranquilles

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

Une large gamme de moraines, de fond argileux, de peu à très caillouteuses, occupe le territoire viticole du secteur du lac Léman (au Nord-Est de l'aire géographique de l'appellation). On retrouve également des alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses. On trouve aussi sur les contreforts Nord du petit Mont de Boisy un peu de marnes et de sols d'origines molassiques. 4 dénominations géographiques sont présentes sur ce secteur : « Crépy », « Marignan », « Marin » et « Ripaille ». Le cépage prédominant sur ces 4 terroirs est le chasselas B qui produit un vin blanc sec, léger, aux arômes de noisette. Les sols profonds, à dominante limono-argileuse permettent au Chasselas B de s'implanter facilement.

Le terroir viticole de Chautagne, au Nord du Lac du Bourget, se distingue par un mésoclimat exceptionnel. Protégé des vents violents et sous l'influence du lac et du Rhône, les hivers y sont plus tempérés et les étés chauds. Le vignoble est pour partie assez pentu, en lanières allongées surtout orientées Nord-Sud, présentant peu de continuité pédologique entre elles.
La molasse est importante en tant que matériau parental direct, mais également parce qu'elle a 'nourri' la moraine (d'origine glaciaire) et les dépôts de pente (d'origine gravitaire), les deux autres matériaux parentaux principaux de ces sols. En conséquence, les sols globalement issus de moraine sont assez profonds en moyenne et les sols de pente ne sont pas très caillouteux. Les cépages comme jacquère B, chardonnay B, pinot N ou mondeuse N trouvent toute leur place dans cette moraine qui apporte aux vins de la minéralité, du fruité et quelques notes d'épices. Toutefois le cépage de prédilection de la molasse reste le gamay N, cultivé en majorité sur la Chautagne. Ce cépage donne ici des vins qui se distinguent par des tanins souples, bien présents, de la mâche, ainsi qu'une belle acidité.

Dans la partie Ouest de l'aire géographique délimitée, où se situe la DGC « Jongieux », les vignes sont installées sur des niveaux de calcaires durs, marno-calcaires et marnes (en place, non glissées) du jurassique moyen et supérieur, plus ou moins masqués par des voiles de moraines ou d'éboulis, donnant généralement des vins à tendance minérales pour les blancs et aux notes d'épices pour les rouges.
Un peu plus au Sud de ce secteur, des matériaux morainiques originaux (une moraine de fond très calcaire et des dépôts fluvio-glaciaires principalement) sont à l'origine des sols. Les blancs sur ces terroirs expriment des notes florales et fruitées, les rouges sont principalement sur des fruits mûrs.

Les terroirs des DGC « Apremont » et « Les Abymes » se situant à l'extrémité Nord du massif de la Chartreuse sur le chaos géologique né de l'effondrement récent de la montagne calcaire du mont Granier (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires du crétacé, offrent des conditions idéales à l'implantation du cépage jacquère B, celui-ci aimant les terrains frais et profonds souvent constitués de moraine de fond à matrice calcaire et limono-sablo-argileuse. Le vin traduit alors ces éléments par une minéralité nette en bouche et des expressions aromatiques fraîches, citronnées et florales.

La grande variabilité des sols de la Combe de Savoie, où sont situées les DGC « Saint-Jeoire-Prieuré », « Chignin » et « Cruet », comme dans l'ensemble du vignoble savoyard, réside dans la diversité des formations superficielles plutôt que dans la différenciation « pédologique » entre les horizons d'un même sol. Dans cette combe les terrains portant les vignes se situent sur des buttes ou collines constituées de dépôts purement glaciaires, bien souvent des moraines de fond, à matrice calcaire et limono-sablo-argileuse. Ces terrains sont très reconnaissables par leurs cailloux émoussés de toutes origines, non seulement calcaires mais aussi cristallines ou siliceuses. C'est dans ce cadre-là que le cépage jacquère B produit des vins offrant une jolie palette aromatique autour des fleurs blanches, des agrumes et de la pierre à fusil, prolongée par un palais frais, alerte et bien équilibré. Pour « Chignin », les cépages gamay N, pinot N et mondeuse N produisent des vins puissants et charpentés alimentés par une trame de fruits rouges complétée par des saveurs d'épices.

Sur les terroirs des DGC « Chignin-Bergeron », « Montmélian », « Arbin » et « Saint-Jean-de-la-Porte » certaines vignes, souvent les plus pentues, sont directement influencées par les escarpements calcaires qui les dominent. Les éboulis très caillouteux et chaotiques tapissent les pieds de coteaux. Dans ces terrains chargés d'éléments grossiers, parfois presque sans terre fine, très aérés, les recarbonatations sont fréquentes La rare terre fine peut être noire ou beige selon les cônes d'éboulis, et souvent très riche en calcaire. Dans ces types de terrains, les racines des vignes descendent très bien entre les cailloux, jusqu'à plus de 2 mètres. Les vignes peuvent ainsi trouver l'humidité nécessaire à leur développement même si les coteaux sont le plus souvent exposés plein Sud.
Trois cépages trouvent toute leur place parmi ces terroirs. La roussanne B, pour la DGC « Chignin-Bergeron », donne des vins blancs sur le fruit, avec des arômes de fruits blancs et notamment d'abricot (d'où le nom de bergeron en référence à la variété d'abricot). Souvent peu acide, ils sont en général gras et amples.
La jacquère B, pour la DGC « Montmélian », donne des vins secs et délicats avec des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches. La mondeuse N, pour les DGC « Arbin » et « Saint-Jean-de-la-Porte »,

donne des vins aux notes de fruits rouges enveloppés d'épices qui se prolongent dans une bouche soutenue par des tanins élégants et gourmands.

La dénomination géographique complémentaire « Ayze » offre des vins qui tirent leur originalité du cépage gringet B, cépage endémique de la vallée de l'Arve, au débourrement tardif, qui s'épanouit sur les pentes exposées au Sud, face au massif du Mont-Blanc, dans un environnement climatique contrasté, marqué par des amplitudes thermiques importantes. Les vins sont légers, vifs avec des notes florales.

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

Vins mousseux de qualité

La production des vins mousseux de qualité rosés s'inscrit dans le même contexte et les éléments développés ci-dessus s'appliquent également aux produits obtenus.
La diversité des périodes de maturité optimale des cépages oblige généralement les élaborateurs à une vinification séparée de chaque cépage. Forts d'un savoir-faire maîtrisé, ceux-ci dirigent leurs assemblages pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité, en fonction du millésime.

Pour les vins mousseux de qualité blancs de la DGC « Ayze », la fraîcheur et la vivacité sont liées au mésoclimat particulier. Dans ces vins, le cépage gringet B exprime, planté sur des molasses argilo-calcaires riches en cailloutis et développées sur des éboulis post-glaciaires, son identité florale et épicée caractéristique ou des notes plus mûres sur les pentes les plus fortes et les sols les moins profonds.

L'implantation du vignoble sur les coteaux, au cœur des vallées et aux abords des lacs, en îlots plus ou moins importants, l'adéquation des cépages au contexte pédologique caractérisé par des formations récentes et un contexte climatique caractérisé notamment par une somme de température peu élevée, contribuent à la fraîcheur des vins bénéficiant de l'indication « Crémant », et à la production d'arômes primaires.
La production du vin destiné à l'élaboration du « Crémant de Savoie » s'accompagne de règles rigoureuses de récolte et de pressurage qui permettent la préservation des arômes. L'extraction lente et dirigée des moûts permet d'obtenir un vin à la robe limpide. Compte tenu des caractéristiques des cépages mis en œuvre, le vin obtenu présente une couleur pâle.
Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs de vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication « Crémant » dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre vif, floral et fruité des vins. La présence majoritaire des cépages jacquère B et altesse B, dans ces assemblages, dote les produits d'une véritable originalité et identité savoyarde. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins et leur minéralité.

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

notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Savoie » au-delà des limites régionales.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage roussanne B jusqu'à la campagne 2012 dans l'aire parcellaire délimitée « Savoie » ou « Vin de Savoie » et exclues de la délimitation de la dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron », continuent, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, à bénéficier du droit à la dénomination « Chignin-Bergeron », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040, conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 12 février 2015.

2°- Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » - Assemblage des cépages

Pour les vins produits dans le seul département de Haute-Savoie, les dispositions relatives à la proportion du cépage jacquère B et à la proportion, ensemble ou séparément, des cépages altesse B et jacquère B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse (vin de base ou assemblage de vins de base), s'appliquent à compter de la récolte 2021.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », et qui sont présentés sous 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'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)

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

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur

avant le 31 mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) - La déclaration de renonciation à produire (ci-après) vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour la production des vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux de qualité, à l'exception des vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant ».

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

3. Déclaration d'intention de production (vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »
En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.
La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

4. Déclaration de revendication (vins tranquilles) et déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité et de vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)
La déclaration de revendication ou la déclaration dite « d'aptitude » est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.
Elle est adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.
La déclaration de revendication ou la déclaration dite « d'aptitude » indique :
- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire ou l'indication « Crémant » ;
- le volume du vin ou du vin de base;
- 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, de moûts ou de vin de base;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des 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 au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

6. Déclaration de mise à la consommation (vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)
La déclaration de mise à la consommation est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, au moins deux jours ouvrés avant la date à laquelle les produits sont mis en marché auprès du consommateur.
Elle indique :
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage du lot;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

7. Déclaration de remise en cercle (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)
Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

8. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles)
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement, au moins deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.

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

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

11. 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 ouvrés maximum après ce déclassement.

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

II. - Tenue de registres

1. Carnet de pressoir (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)
La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre, par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus et, le cas échéant, leur fractionnement ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

2. Registre de tirage (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)
La tenue d'un registre de tirage est obligatoire.
Ce cahier précise :
- la date du début de tirage ;
- la date de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- la constitution de la cuvée ;
- le numéro de tirage.

3. Registre de dégorgement (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)
Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.
Ce registre indique notamment :
- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

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 parcellaire CVI tenue à jour ; - 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 ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.

Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Assemblages	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Suivi des règles particulières de transformation (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site
Rendement en jus et taux de rebêches (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)	Contrôle documentaire (carnet de pressoir)
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])

Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
B - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et tous vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
Vins après prise de mousse (Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)	Examen analytique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition (vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 MONTREUIL Cedex
Téléphone : (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 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.