Publié au BO-AGRI du MAAF le 16 juillet 2015

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Seyssel »
homologué par le **décret n°2011-1168** du 22 septembre 2011, modifié par décret n° 2015-835 du 7 juillet 2015, publié au JORF du 9 juillet 2015

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Seyssel », initialement reconnue par le décret du 11 février 1942, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de l'indication « molette » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette indication dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Seyssel » est réservée aux vins tranquilles et mousseux blancs.

2°- L'appellation d'origine contrôlée «Seyssel » suivie de l'indication « molette » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ain : Corbonod et Seyssel ;
- Département de la Haute-Savoie : Seyssel.

2°- Aire parcellaire délimitée

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 de la séance du 26 avril 1944.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles , pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ain : Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Artemare, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Belmont-Luthézieu, Béon, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Burbanche, Ceyzérieu, Champagne-en-Valromey, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Colomieu, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Izieu, Lavours, Lhôpital, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Prémeyzel, Pugieu, Rossillon, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-les-

Paroisses, Saint-Martin-de-Bavel, Surjoux, Talissieu, Vieu, Villes, Virieu-le-Grand, Virieu-le-Petit, Virignin et Vongnes ;
- Département de la Savoie : Chanaz, Chindrieux, Conjux, Motz, Ruffieux, Saint-Pierre-de-Curtille, Serrières-en-Chautagne et Vions ;
- Département de la Haute-Savoie : Bassy, Challonges, Chaumont, Chêne-en-Semine, Chessenaz, Chilly, Clarafond-Arcine, Clermont, Contamine-Sarzin, Desingy, Droisy, Eloise, Franclens, Frangy, Marigny-Saint-Marcel, Menthonnex-sous-Clermont, Musièges, Rumilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Sales, Usinens, Val-de-Fier, Vallières et Vanzy.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins tranquilles sont issus du cépage altesse B.

b) - Les vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication « molette » sont issus du cépage molette B.

c) - Les vins mousseux sont issus des cépages suivants : altesse B, chasselas B, molette B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale 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 vignes sont taillées annuellement en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat simple ou double) avec un maximum de 6 coursons par pied.
Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de l'indication « molette » (cépage molette B) sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied.
- 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 12.

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

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

TYPE DE VINS, INDICATION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins tranquilles	10500
Vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication « molette »	12000

Vins mousseux	14500

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

f) - Etat cultural 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 pratiqué, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre rangs de plus de 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- Au-delà de 1 mètre du dernier pied, et à l'exception des sommets de coteaux non mécanisables, un couvert végétal des tournières est maintenu ou la maîtrise de ce couvert végétal est réalisé par des moyens mécaniques ;
- l'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire délimitée ; on entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DE VINS, INDICATION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins tranquilles	162	10%
Vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication « molette »	153	9,50%

Vins mousseux	144	9%

VIII. - Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

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

TYPE DE VINS, INDICATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins tranquilles	58
Vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication « molette »	68
Vins mousseux	75

2°- Rendement butoir

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

TYPE DE VINS, INDICATION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins tranquilles	62
Vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication « molette »	71
Vins mousseux	78

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) Assemblage des cépages.
La cuvée destinée à l'élaboration des vins mousseux est constituée avec:
- un minimum de 10% de vins de base issus du cépage altesse B

- et un minimum de 75% de vins de base issus du cépage molette B.

b) - Normes analytiques

Tout lot de vin tranquille prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) fixée à :

TYPE DE VINS, INDICATION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins secs élaborés à partir du cépage altesse B	inférieure ou égale à 4 grammes par litre, ou inférieure ou égale à 8 grammes par litre, si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
Vins demi-secs élaborés à partir du cépage altesse B	inférieure ou égale à 15 grammes par litre si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « molette »	inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et physiques

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

TYPE DE VINS, INDICATION	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins tranquilles	13%
Vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication « molette »	12%
Vins mousseux (après prise de mousse)	13%

e) - Matériel interdit

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de la cuverie

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

g) - Etat d'entretien du chai et du matériel

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

h) - Maîtrise des températures de vinification

Le chai de vinification est doté d'un dispositif de suivi des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre de manipulation 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.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou du dégorgement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage adapté en maîtrise des températures ou isolé thermiquement pour les produits conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- Les vins mousseux ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période minimale d'élevage de 9 mois à compter de la date de tirage.

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur les deux rives du Rhône, là où celui-ci traverse les reliefs orientaux du Jura, à 40 kilomètres en aval de Genève et du lac Léman. Elle est dominée, à l'ouest, par la chaîne du Grand Colombier, crêt jurassien de direction nord-sud culminant à 1534 mètres d'altitude et, à l'est, par le Gros Foug, d'altitude dépassant 1000 mètres.
La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes : Corbonod et Seyssel dans le département de l'Ain, et Seyssel dans le département de la Haute Savoie. En effet, la commune de Seyssel, occupant les deux rives du Rhône, est à cheval sur 2 départements.

Dans le contexte de plissements affectant des formations sédimentaires du Jurassique, responsables des principaux reliefs du Jura, les dépressions sont comblées par des « molasses », formations issues de l'érosion du massif alpin à l'ère Tertiaire et constituées de grès à ciment calcaire ou de marnes (calcaire argileux). Les « molasses » n'affleurent que dans les versants à forte pente et sont le plus souvent recouvertes par des moraines, formations glaciaires mises en place au Quaternaire par les glaciers alpins. Celles-ci sont composées principalement de sables argileux, mêlés soit de graviers, soit de blocs. Au pied du Grand Colombier, des éboulis peuvent enrichir les sols en fragments de calcaire.

Les sols développés sur ces formations sont peu évolués, extrêmement divers, tant dans leur nature que dans leur profondeur, compte tenu de la variété des substrats, et souvent instables, sensibles à l'érosion.

Ces sols sont représentés par des sols bruns argileux, parfois lourds, sur les formations glaciaires et des sols squelettiques plus légers et filtrants sur molasse sableuse. L'importance des remaniements (colluvionnement, glissements) génère quantité de sols intermédiaires entre ces deux types.

Le climat est à tendance océanique, subissant cependant des influences méridionales et continentales. Les précipitations, relativement abondantes, sont réparties de façon régulière sur les différents mois de l'année (1100 millimètres à 1300 millimètres sur environ 150 jours). Si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone géographique connaît également des étés chauds. Avec une moyenne de 1800 heures d'ensoleillement et une valeur moyenne des températures se situant autour de 10°C, le climat correspond à celui de la limite septentrionale de la vigne.
Le Grand Colombier joue un rôle climatique notable en stoppant les perturbations océaniques et en conduisant les flux d'air tantôt froids descendant de la plaine suisse, tantôt tempérés remontant du Bas-Dauphiné.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins se situent à des altitudes comprises entre 200 mètres et 400 mètres, sur les reliefs vigoureux taillés dans les « molasses » et leur couverture morainique. Surplombant le Rhône, elles évitent les versants les plus hauts, très abrupt, qui sont voués au développement des surfaces boisées. L'implantation des vignes dans des pentes parfois fortes assure un drainage les préservant d'éventuels excès hydriques.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Antoine DUFOURNET rapporte dans son ouvrage sur « Seyssel », qu'il est fait mention officielle de la vigne et des vins de « Seyssel », pour la première fois, en 1145. Le vignoble se développe au début du XIV^{ème} siècle, avec les moines d'Arvières, pour atteindre son développement maximum au XVIII^{ème} siècle.
Au XVI^{ème} siècle, des notifications de vignes dans les contrats de vente ou de mariage témoignent de l'importance de cette spéculation. Dans une statistique de 1782, la vigne est mentionnée comme une culture importante sur les bords du Rhône et sur le versant droit de la vallée des Usses (affluent du fleuve).
« Seyssel Savoie » et « Seyssel France », ainsi qu'on nommait les deux cités jumelles avant le rattachement de la Savoie à la France en 1860, sont donc avec Corbonod une terre d'élection de la culture de la vigne depuis une époque ancienne.
Les documents du début du XIX^{ème} siècle montrent que les vins de « Seyssel » se déclinent déjà en vins blancs tranquilles et mousseux et font l'objet de notes de dégustation particulièrement enthousiastes de la part des chroniqueurs éclairés de l'époque.
En 1927, les producteurs des communes de Seyssel et Corbonod décident de s'unir pour obtenir une délimitation judiciaire et légale de leur vignoble et les appellations d'origine contrôlées « Seyssel » et « Seyssel mousseux » sont ainsi reconnues en 1942.
Les producteurs seyssellans ont adapté les deux cépages principaux à la nature des substrats de leur territoire. Le cépage altesse B est implanté préférentiellement sur les moraines. Le cépage molette B préfère les sols sur molasse sableuse.

Sous le nom de l'appellation « Seyssel » sont produits des vins tranquille blancs, élaborés avec le cépage molette B ou le cépage altesse B, et des vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille à partir d'un assemblage où domine généralement le cépage molette B.
Les producteurs sont à la tête d'exploitations viticoles de petite taille. Ils s'attachent à maîtriser la charge en raisins en conduisant les vignes en taille courte. Les parcelles délimitées sont cultivées en accordant un intérêt particulier à l'entretien des surfaces, maintenant ainsi un paysage soigné. Ils évitent notamment le développement de zones de friches et remplacent les pieds manquants. De même, les pratiques d'enherbement se développent.

Si la majorité des producteurs commercialisent eux-mêmes leur vin, une part d'entre eux fait appel au négoce local. La vente directe représente 60 % des volumes. Chaque exploitation possède un chai de

vinification et dispose d'un caveau pour l'accueil de la clientèle. Deux entreprises de négoce assurent de leur coté, la distribution des vins de « Seyssel » dans une zone de chalandise qui reste surtout régionale.
En 2009, la production reste confidentielle. Le vignoble couvre une superficie de 90 hectares pour une production de 3500 hectolitres. Les vins mousseux représentent 40 % de ce volume.

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

Vins tranquilles

Les vins issus du cépage altesse B présentent un nez marqué fréquemment par des notes de fleurs blanches, complété en bouche par quelques notes de miel et d'acacia. L'ensemble est soutenu par une impression de fraîcheur qui confère au vin une belle élégance. Ces vins peuvent présenter des sucres fermentescibles. Dans ce cas, ils sont identifiés comme vins « demi-secs ».

Les vins issus du cépage molette B se caractérisent par une attaque en bouche vive, soutenue par des notes de fruits exotiques. En fin de bouche, une légère amertume renforce l'aspect rafraîchissant.

Vins mousseux

Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille à partir d'un assemblage où domine le cépage molette B associé obligatoirement au cépage altesse B. Ils s'identifient généralement par un nez floral, une attaque en bouche vive et parfumée, avec des notes de fruits cuits, de pain d'épice et des nuances de torréfaction.

3°– Interactions causales

Vins tranquilles

La zone géographique de « Seyssel », située dans un environnement régional montagnard, conduit naturellement les producteurs à cultiver des cépages blancs. Si l'hiver et le printemps sont généralement froids, l'ensoleillement et la chaleur dans les bonnes expositions, pendant l'été, permettent à la vigne de conduire le raisin à une bonne maturité.
Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, sont souvent situées sur de fortes pentes généralement bien drainées, qui permettent d'évacuer l'essentiel des fortes précipitations et ainsi limitent l'alimentation hydrique de la vigne.
Le Rhône, en contrebas, et les massifs boisés, en amont, jouent un rôle de régulateur thermique. La région seysselanne bénéficie ainsi d'un mésoclimat qui tempère les excès de température et les gelées printanières sont rares.

La vigne trouve dans les sols des éléments variés : galets, argile à blocaux, graviers siliceux, sable, éboulis calcaires. Pour les producteurs de « Seyssel », le gravier donne au vin sa finesse, le calcaire sa force alcoolique et l'argile son onctuosité.
Ces caractéristiques sont d'autant mieux conservées que les producteurs attachent une grande importance à la protection des sols. Sur ce territoire de fortes pentes, en plus de l'amélioration de la portance du matériel, l'enherbement est un facteur de limitation de l'érosion et donc de maintien de la qualité du sol.
La conjonction des particularités climatiques, de l'adaptation des deux cépages principaux, altesse B et molette B, aux sols nés du travail des glaciers et de pratiques respectueuses de ce milieu naturel, confèrent aux vins blancs tranquilles de « Seyssel » un caractère de vivacité et de fraîcheur aromatique. Ces vins généralement peu alcoolisés s'avèrent particulièrement faciles à apprécier.

Vins mousseux

Les vins sont issus de raisins récoltés plus tôt que ceux destinés aux vins tranquilles afin de favoriser les caractères de fraicheur et de légèreté aromatique. Ils tirent leur originalité des caractères du cépage molette B, cépage seysselan emblématique, qui colonise les sols développés sur molasse sableuse en exprimant sa vivacité florale dans l'arôme des vins. Le cépage altesse B, cépage délicat, préférentiellement réservé aux sols développés sur moraines, ajoute, aux vins, une note d'élégance,

fruitée et légèrement épicée. L'élevage sur lies (souvent supérieur à 9 mois) apporte enfin une complexité finale avec des notes de torréfaction.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Normes analytiques

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

3°- Assemblage des cépages – Vins mousseux
La disposition relative à la proportion minimale du cépage molette B, dans la cuvée destinée à l'élaboration des vins mousseux, s'applique 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 « Seyssel » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Le terme « demi-sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles issus du cépage altesse B, conformément aux normes analytiques fixées dans le présent cahier des charges.

b) - L'indication « molette » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures aux deux tiers de celles des caractères composant le 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)
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 des vins mousseux avant le 31 mars qui précède la récolte.
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 au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 août de l'année de la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)
La déclaration de revendication 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 et quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.
La déclaration de revendication indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux)
La déclaration de revendication 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 et quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

5. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux)
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle la date à laquelle ces produits sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard deux jours ouvrés avant cette date de mise en marché à destination du consommateur.
La déclaration indique :
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- l'appellation revendiquée ;
- le numéro de tirage ou de lot ;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols.

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

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

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

9. 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

10. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie du relief, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Registre relatif aux parcelles de vigne en mesures transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009 qui ne répondent pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- l'écartement entre les rangs et la distance entre les pieds sur un même rang.

CHAPITRE III

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

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

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

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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