Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BANDOL »
homologué par le décret n° 2011-1154 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bandol », initialement reconnue par le décret du 11 novembre 1941, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bandol » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité.
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.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : carignan N, syrah N.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, clairette B, syrah N, ugni blanc B.

c) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, ugni blanc B ;
- cépages accessoires : marsanne B, sauvignon B, semillon B, vermentino B.

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.

a) - Vins rouges :

- La proportion du cépage mourvèdre N est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

b) - Vins rosés :
- La proportion du cépage mourvèdre N est comprise entre 20 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

c) - Vins blancs :
- La proportion du cépage clairette B est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

d) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.
- Toutefois, les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b)- Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Les vignes âgées de plus de 30 ans, peuvent être taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
- La taille est effectuée avant le 1er mai.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,3 fois l'écartement entre rangs. La hauteur de feuillage palissé 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 6500 kilogrammes par hectare.
Cette disposition s'applique également aux parcelles, avant leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, à compter de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

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

sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols, plus généralement les facteurs naturels qui sont des éléments fondamentaux du terroir :
a) - L'opérateur évite le développement des maladies, des parasites et des ravageurs qui pourraient altérer le potentiel viticole des parcelles concernées ou des parcelles environnantes. De même, le sol est entretenu pour éviter le développement des plantes vivaces ;
b) - Les pratiques d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées avant véraison ;
c) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Bandol » ;
d) - Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage,…) est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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 sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins rouges	207
Vins blancs	187
Vins rosés	187

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	12 %
Vins blancs	11,5 %
Vins rosés	11,5 %

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.
A compter de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, et jusqu'à leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, le rendement des jeunes vignes est limité à 40 hectolitres à l'hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.
De plus, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet.
Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 7ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.
De plus, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :
- des parcelles de vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

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

b) - Fermentation malolactique.
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Les vins présentent, après fermentation, les teneurs en sucres fermentescibles (glucose et fructose) suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (grammes par litre)

Vins blancs et rosés	3
Vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	3
Vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	4

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse dans la limite de 10 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Toute opération d'enrichissement est interdite.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de foulo-pompes à pistons est interdit.

f) - Capacité de la cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à la moyenne du volume vinifié au cours des 2 récoltes précédentes.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) – Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum de 18 mois en fûts ou en foudres.

b) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de nettoyage avec de l'eau potable pour le circuit d'embouteillage.

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre sont en verre.

c) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

b) - La température des lieux de stockage est maîtrisée.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est délimitée sur huit communes du département du Var. Elle s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre constitué par un ensemble de reliefs dus à l'érosion et aux phénomènes tectoniques ayant affecté les formations sédimentaires, carbonatées, récifales ainsi mises à la surface, amphithéâtre créant un paysage de coteaux, fermé au nord et ouvert sur la mer Méditerranée par le golfe de Bandol.
Cette topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé du Mistral, vent froid venu du nord et dominant en Provence, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture sur la Méditerranée qui vient tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales, notamment pour le cépage mourvèdre N, permettant aussi bien l'élaboration de vins rouges de longue garde supportant l'élevage sous bois, que de vins rosés caractéristiques, mais aussi pour le cépage clairette B permettant l'élaboration de vins blancs fins et structurés.

Les sols les plus caractéristiques sont des sols peu épais, blanchâtres, pauvres en matière organique, parfois riches en éléments siliceux, toujours à forte pierrosité, bien drainés, assurant ainsi une circulation hydrique optimale.

Le paysage façonné notamment par la culture de la vigne et des oliviers résulte de la persévérance de générations d'agriculteurs qui ont su, au fil des siècles, optimiser l'occupation des coteaux et des piedmonts tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les « restanques» caractéristiques de ce paysage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au IVème siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages protégés de ce qui deviendra leur colonie de « *Terroeis »*, apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin. Sous l'Empire romain *« Terroeis »* devient *« Torrentum »* (entre les communes de Saint-Cyr et de Bandol). Nombre de propriétés viticoles d'aujourd'hui portent la trace des anciennes *« villae »* romaines riches de vestiges archéologiques (fours de cuisson pour amphores, pressoirs à vin,…) attestant d'une activité viticole organisée.

Dès lors de nombreux témoignages et écrits démontrent la persistance de la culture de la vigne et la

notoriété des vins produits, depuis des ordonnances réglementant la circulation des raisins et des vins (1363) jusqu'à des dérogations aux restrictions de plantation accordées en considérant la nature des terrains et la qualité des vins produits (1731) en passant par une architecture et des désignations de lieux-dits (Le Vigneret, la Mourvèdriére,….).
Peut notamment être cité Tolozan qui associe paysage et culture de la vigne dans son traité d'Œnologie de la Basse Provence en 1827 : *« La région des vins de Bandol commence au pied des montagnes de Cuges et se dirige droit au sud jusqu'à sa terminaison au Golfe de Bandol, sur une longueur d'environ douze kilomètres. Cette vallée est formée par un double rang de collines qui se ramifient à l'ouest et qui enferment la grande plaine de Saint-Cyr, dont le talus en pente douce vient aboutir sur la plage du golfe des Lecques. …Les coteaux et même les collines sont complantés en vignes. ».* L'auteur ajoute, témoignant de l'unité du secteur : *« l'espèce de raisin qui domine partout et qui fait l'essence des vins de Bandol est le mourvèdre, raisin noir très foncé.. »*

L'Histoire a retenu ces vins considérés comme des vins de garde, se bonifiant avec le temps, notamment celui des longues traversées maritimes. En effet, profitant de la baie abritée de Bandol, la circulation des vins produits au sein de la zone géographique se faisait notoirement par des bateaux qui restaient au large, en rade et qui embarquaient les tonneaux de vin marqués au fer rouge de la lettre « B ».
Dans la géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d'Orange, du Comté de Nice, paru en 1787 (tome I, page 280), il est écrit :
« Le sol de Bandol est très sec et pierreux. La principale production du terroir est le vin rouge de la première qualité, la plus recherchée pour les Iles. Le port de Bandol serait le plus sûr et le plus commode de la Province.»
Port d'embarquement et débouché commercial des vins de Bandol, la ville elle-même était cité de tonneliers. Une délibération du Conseil Municipal daté de 1818 atteste que plus de 6000 hectolitres de vin ont transité par le port de Bandol à destination de l'Italie, du nord de l'Europe et de l'Amérique. A la fin de second Empire ce ne sont pas moins de 80.000 barriques annuelles qui étaient produites à Bandol pour le stockage et le transport de quelques 160.000 hectolitres !

Ainsi, au-delà des producteurs eux-mêmes, une communauté humaine faisant vivre et vivant autour de la production des vins est attestée.

Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera mais son histoire, sa notoriété, cette communauté forte ont permis une reconquête rapide et le maintien des usages anciens de plantation en terrasses, avec un mode de conduite et une densité de plantation adaptés, le maintien des cépages usuels avec la dominance du mourvèdre N, secondé notamment par les variétés grenache N et cinsaut N pour l'élaboration des vins rouges et rosés et les cépages clairette B, bourboulenc B et ugni blanc B pour l'élaboration des vins blancs.

Cette communauté a ainsi préservé l'histoire, confirmé ses savoir faire et accentué la notoriété et la qualité des vins de Bandol reconnus en appellation d'origine contrôlée dès le 11 novembre 1941.
Le vignoble de Bandol compte en 2009, 1580 hectares pour une production moyenne annuelle de 50000 hectolitres qui se partage entre 3 caves coopératives et 54 domaines.

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

Les vins rouges sont des vins d'élevage, produits à faible rendement (40 hectolitres par hectare maximum) par des vignes âgées de plus de 7 ans, et qui commencent leur développement pendant 18 mois sous bois, le plus souvent en foudre. Le cépage mourvèdre N, qui doit être présent à 50 % minimum dans l'assemblage, leur donne leurs caractéristiques : ce sont des vins puissants, charpentés, tanniques et de longue conservation.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante. Vinifiés par pressée directe, courte macération ou saignée, ils présentent une robe pâle églantine. Le cépage mourvèdre N obligatoirement présent (minimum 20%, souvent 30% à 40%), confère à ces vins une structure spécifique, plus tannique que les autres vins rosés provençaux, nécessitant un temps d'épanouissement un peu plus long, mais permettant une conservation plus longue.

Les vins blancs, élaborés principalement à partir du cépage clairette B (50% minimum), présentent une robe jaune paille claire avec des arômes floraux. Production plus confidentielle que les deux précédentes elle contribue néanmoins à l'image et à l'équilibre de l'appellation d'origine contrôlée.

Outre les éléments cités supra, il convient de citer André JULIEN qui, dans sa « *Topographie des Vignobles* » de 1866, souligne les qualités des vins de « Bandol » : « *Bandol, Le Castellet, Saint Cyr, Le Beausset produisent des vins qui ont une couleur très foncée et beaucoup de spiritueux. Ils sont droits en goût, se conservent longtemps et acquièrent de la qualité en voyageant en mer. Les vins de ces vignobles sont connus sous le nom de Bandol, et considérés comme formant la première qualité de ceux que l'on expédie* ».
André PELICOT, en 1866 également, définit la zone de production, dans le « Vigneron Provençal », en ces termes : *« Les localités qui produisent les vins dits de Bandol, du nom du port d'embarquement plutôt que des lieux de production, lesquels sont …La Cadière, Le Castellet, Saint-Cyr, Le Beausset, Ollioules,..Ces vins sont excellents pour le transport. Le mourvèdre fait la base de ces vins, qui sont corsés et de la plus belle coloration, mais âpres au début »*

3°– Interactions causales

La conjonction d'un climat méditerranéen à influence maritime, de la topographie en forme de cirque ouvert sur la mer et protecteur des influences septentrionales (vent et température) et d'un sol argilo-calcaire à forte pierrosité confère à cette zone géographique un complexe édapho-climatique qui offre à l'ensemble du vignoble de « Bandol » des conditions optimales et au cépage mourvèdre N, cépage noir à maturité tardive, sa niche écologique de prédilection lui permettant d'atteindre une maturité idéale qui garantit l'originalité et l'équilibre des vins.

En 1787, ce lien particulier entre le milieu naturel et les caractéristiques et la qualité des vins produits, était déjà souligné.
« *Le climat particulièrement doux et abrité de Bandol et de sa région immédiatement avoisinante, un sous sol argilo calcaire avec dose élevée de carbonate de chaux, la réverbération intense des rayons solaires sur les coteaux que la proximité immédiate de la mer met à l'abri de la rigueur des gelées hivernales, par la dose de sel et d'iode hydrométrique en suspension dans l'air de ce ciel particulièrement privilégié, tendent à faire, des vins issus de ce terroir, les produits fameux que les félibres de la Provence disaient être du soleil en bouteille*. » (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin,* ACHARD M., 1787, cité par J.M. MARCHANDIAU dans « *Gens et Vins du Bandol »* – 1991.)

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe «*les terres pauvres typiques ayant établi de longue date la renommée des vins de Bandol*» en excluant «*les sols fertiles et alluvionnaires des vallées, les alluvions d'apport trop fertiles de pieds de coteaux, les pinèdes et zones boisées* ».
Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, par une gestion des densités de plantation adaptées aux « restanques ».
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Bandol » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en « restanques ».

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historiques d'aptitude au transport, les vins rouges de « Bandol » possèdent une structure leur permettant un élevage sous bois long et présentent ainsi une forte aptitude au vieillissement.

Les conditions optimales de ce vaste amphithéâtre viticoles ayant permis le développement de savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation des vins rosés et blancs qui, même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins rouges, bénéficient d'une notoriété grandissante.
Les usages de production des vins rouges, à partir du cépage mourvèdre N issu de vignes âgées de 8 ans au moins, permettent en effet un apport de ce cépage dans les vins rosés, apport qui va leur donner une bonne part de leur identité.

Cette rigueur, cet itinéraire technique imposés pour l'obtention des vins rouges, sont bien évidemment

appliqués aux cépages blancs ce qui confère aux vins blancs de « Bandol » une structure et un équilibre leur permettant également un vieillissement caractéristique en Provence.

En 2010, la notoriété de Bandol est indéniable sur l'ensemble de la production, les vins rosés et blancs ayant désormais atteint la réputation des vins rouges. Réalisant une bonne part de son marché hors des frontières nationales et à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée permet une bonne valorisation de sa production.

XI. – Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Vins rosés :
A compter de la récolte 2011 et jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion du cépage mourvèdre N peut être inférieure à 20% de l'encépagement mais doit être supérieure ou égale à 10% de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- Jusqu'à la récolte 2011 incluse, la proportion du cépage clairette B peut être inférieure à 50% de l'encépagement mais doit être supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.
- Jusqu'à la récolte 2011 incluse, la proportion du cépage sauvignon B peut être supérieure à 10% de l'encépagement mais doit être inférieure ou égale à 30% de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place avant le 1er août 2004 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

3°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

La disposition relative à l'interdiction des foulo-pompes à pistons s'applique à compter du 1er janvier 2013.

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'exploitation ou de la marque commerciale.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de renonciation à produire
Les déclarants de récolte doivent déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, pour chaque campagne, avant le 1er juin précédant la récolte, les parcelles qu'ils renoncent à déclarer en AOC « Bandol ».
L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cette déclaration précise l'identité de l'acheteur de vin en vrac (nom/raison sociale, adresse et n° SIRET).
Tout opérateur doit effectuer une déclaration de retiraison auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai minimum de trois jours ouvrables avant le conditionnement, sans que ce délai ne puisse dépasser un mois. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cas particuliers :
Les opérateurs qui réalisent des conditionnements au moins deux fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année, doivent effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée, pour une période déterminée et selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

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

7. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, dans un délai de quatre

semaines au moins 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.

8. Liste des parcelles comportant des pieds morts ou manquants
Tout opérateur doit transmettre, à l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles prévues à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, au plus tard le 30 avril de chaque campagne.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée. Localisation du chai de vinification et d'élevage dans l'aire géographique.	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires. Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Normes analytiques	Vérifier l'existence d'un suivi œnologique des vins élaborés (en prestation de service ou par des compétences propres).
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Maîtrise des températures de vinification	Documentaire et visites sur le terrain
- Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés - Plan de cave	Documentaire et visites sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Vérification documentaire : cohérence avec la déclaration préalable de renonciation à produire.
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Vérification visuelle ; - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet

Entretien général et autres pratiques culturales	Vérification sur site
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; - Vérification des richesses en sucre à l'arrivée en cave.
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôles en cave de l'ensemble des cuves
Pratiques oenologiques	Vérification documentaire et visites sur site (Interdiction d'utilisation des morceaux de bois)
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visites sur site
Conditionnement	Vérification documentaire (suivi analytique) et visites sur site
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Vérification documentaire et/ou analytique Contrôle des paramètres analytiques suivants : Titre Alcoométrique Volumique (TAV), Acidité Volatile (AV), teneur en SO_2, sucres fermentescibles
Vins avant ou au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés	Examen organoleptique par contrôle interne, de tous les vins chez tous les opérateurs-vinificateurs.
Vins au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen organoleptique : - par contrôle interne, de tous les vins chez tous les opérateurs- vinificateurs ; - par contrôle externe chez tous les opérateurs, portant notamment sur les vins signalés à l'issue du contrôle interne.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTILLON-EN-DIOIS » homologué par le décret n°2011-1155 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois », initialement reconnue par le décret du 3 mars 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Barnave, Châtillon-en-Diois, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les raisins blancs sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie à l'intérieur de l'aire géographique visée au point *1°* et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1985 et des 5 et 6 juin 2002.

b) - Les raisins noirs sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie à l'intérieur des limites administratives des communes de Châtillon-en-Diois et Menglon, et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1985 et des 5 et 6 juin 2002.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aubenasson, Aurel, Barsac, Chamaloc, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Marignac-en-Diois, Ponet-Saint-Auban, Pontaix, Rimon-et-Savel, Romeyer, Saillans, Saint-Andéol, Saint-Benoit-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : pinot noir N et syrah N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages aligoté B et chardonnay B.

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.
Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.
Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	170	10,5 %
Vins rouges	171	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le

surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage de cépages.
Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 %.

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

c) - Normes analytiques.
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 6 grammes de sucres fermentescibles par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

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

f) - Capacité de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe sur les coteaux du Parc Régional Naturel du Vercors, entre les Préalpes drômoise et la Provence, au sud-est de Die, dans la partie septentrionale des chaînes subalpines méridionales dénommée « *Haut-Diois* », et à la confluence du Bez et de la Drôme.
Elle est limitée, au nord, par la montagne du Glandasse (falaises du Vercors), et au sud, par le Claps (gigantesque éboulement calcaire) de Luc-en-Diois.

La zone géographique repose sur le territoire de 12 communes. Au sein de cette zone géographique, le vignoble de montagne s'étend sur seulement 36 hectares et est implanté sur des coteaux argilo-calcaires, dont l'altitude est généralement comprise entre 500 mètres et 650 mètres, et qui sont protégés du vent du nord par les falaises du Vercors.

Le climat est tempéré, à nuances méditerranéennes très dégradées, directement lié à cette altitude et à la proximité du massif du Vercors.
Le vignoble le plus emblématique et le plus important en production est celui de la commune de Châtillon-en-Diois, adossé au massif du Glandasse (2000 mètres d'altitude) et dominant la vallée du Bez, affluent torrentiel de la Drôme. Le coteau, dont l'altitude moyenne est d'environ 550 mètres, y bénéficie d'une exposition sud extrêmement favorable. Cette situation offre au vignoble un mésoclimat particulier très propice à la culture de la vigne et lui permet de jouir d'une forte notoriété.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne via le couloir Rhodanien, dans les vallées proches, au moment de la conquête romaine c'est-à-dire au cours du II^{ème} siècle avant JC.
A cette époque, l'actuelle frange méridionale du département de la Drôme appartient au territoire des *Voconces*, peuple gaulois, dont Luc-en-Diois (*Lucus Augusti*), situé au cœur du vignoble, fut longtemps la capitale.
A partir du I^{er} siècle après JC, des traces écrites corroborent la production de vin dans le Diois. PLINE L'ANCIEN (77 après JC) offre, dans son « *Histoire Naturelle* », une preuve historique de premier choix sur l'existence d'au moins deux vins réputés produits dans ce pays de *Voconces*.

D'autres preuves de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin abondent aussi sous forme de vestiges archéologiques. Citons notamment, des *dolias* (jarres de vin) provenant d'un cellier d'une villa Augustéenne découverte à Pontaix.

Au XII^{ème} et XIII^{ème} siècle, le vin du Diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de « *banvin* » (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres).

La plus ancienne référence au vin du vignoble de Chatillon-en-Diois remonte au début du XIV^{ème} siècle. Il s'agit d'une Charte, datée du 26 Février 1303, précisant notamment l'interdiction d'introduire du vin pour le vendre à Chatillon-en-Diois, à moins que les vins du lieu ne soient pas suffisants.

Dés le XVI^{ème} siècle, apparaît dans les écrits un vin « *Claret* », qui est probablement un vin rouge très clair ou rosé et un vin « *blanc* », comme en témoignent les 2 tonneaux de ces vins reçus par l'évêque Jean de MONTLUC,en 1577.

Entre le XV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle, le vin produit est essentiellement consommé sur place et dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors) desservies par les voituriers.

Au XVIII^{ème} siècle, les producteurs du « *Haut-Diois* » font de « Châtillon-en-Diois » un vignoble important puisque sur cette seule commune, sont recensés *« 61 hectares de vignes pour une production d'environ 1800 hectos »* (Correspondance des notaires Accarias de Châtillon entre 1657 et 1743).
La révision des feux de 1700 (Recensement basé sur une unité fictive représentant une fraction déterminée de l'impôt) nous apprend que « Châtillon-en-Diois » est un pays miséreux *« où le vin est la seule récolte surabondante »*. Cette même source confirme la vocation vinicole des autres communes du « *Haut-Diois* » notamment celle de Menglon dont les habitant *« n'ont de ressources que la vente de leurs vins »*

Au XIX^{ème}, les vins portent le nom de « Côtes du Bez », en référence à la rivière torrentielle traversant le territoire de Châtillon-en-Diois. Cette dénomination perdure au moins jusqu'au XX^{ème} siècle. En outre, en 1945 est créé un *« syndicat des vignerons des Côtes du Bez »* qui est à l'origine d'une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. L'utilisation de cette dénomination, faisant le lien entre le vin et sa provenance, est avérée comme en témoigne des étiquettes portant le nom de « Côtes du Bez » et datées du millésime 1948.

La cave coopérative de Die est créée en 1950 et joue un rôle moteur dans le développement économique de la région et dans la diffusion de la renommée des vins de ce territoire. Cette renommée est consacrée par l'arrêté du 18 mai 1955 qui reconnaît l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, en abandonnant le nom de « Cotes du Bez » au profit du nom de la commune traversée par cet affluent : « Châtillon-en-Diois ».
Vingt ans après, ces vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois » par le décret du 3 Mars 1975.
Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour d'un produit.

Par son encépagement, ce vignoble se rapproche des vignobles septentrionaux. D'une part, le vignoble bourguignon, d'où proviennent les cépages gamay N, pinot noir N, aligoté B et chardonnay B et d'autre part, le vignoble des appellations d'origine contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales » avec le cépage syrah N, plus anecdotique dans le Diois.
Le cépage gamay N, présent historiquement dans tout le Châtillonais, demeure le cépage principal et majoritaire pour l'élaboration des vins rouges (il doit être présent dans une proportion d'au moins 75% dans l'encépagement de l'exploitation). Il est surtout implanté sur le coteau de Châtillon-en-Diois et sur quelques terrasses de la commune de Menglon, seules situations sur lesquelles sont classées des parcelles destinées à la production de vins rouges.

La production, en 2009, est d'environ 1300 hectolitres dont une large majorité vinifiée par la cave coopérative de Die, le reste étant récolté et vinifié par trois caves particulières.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Châtillon en Diois » peut se décliner en vins rouges et blancs, et plus confidentiellement en vins rosés.

Les vins blancs, élaborés à partir des cépages aligoté B et chardonnay B, sont secs, frais, avec généralement des arômes de fleur blanche et d'agrumes.

Les vins rouges, essentiellement élaborés à partir du cépage gamay N, offrent ici une expression particulière. S'ils restent très fruités, d'autres notes plus végétales (garrigue…) peuvent s'exprimer. Par ailleurs, la rondeur habituelle de ces vins est complétée ici par une structure plus tannique et une minéralité en bouche apportés par l'assemblage du gamay N à d'autres cépages (pinot noir N et éventuellement syrah N).

Les vins rosés présentent une couleur généralement saumonée, des arômes de fruits rouges et une fraîcheur en bouche très caractéristique.

3°- Interactions causales

Au sud du Vercors, dans la partie haute de la vallée de la Drôme où la lavande fine trouve ses origines sous un climat marqué par les influences méditerranéennes dégradées par les proches reliefs, s'est développé un vignoble montagnard. Ce vignoble est complanté en cépages de régions viticoles septentrionales comme les cépages gamay N et aligoté B qui ont été importés en raison de leur capacité d'adaptation aux contraintes, notamment climatiques.
L'homme a sélectionné ces variétés, trouvant l'adéquation optimale sur des sols marneux ou calcaires disponibles sur les « *serres* » (dénomination localement utilisée pour désigner les reliefs et collines) et dans les coteaux bien exposés et aux sols bien drainés. Dés l'époque romaine, les viticulteurs ont planté de la vigne autour de la commune de Luc-en-Diois, dans la vallée du Bez, comme dans toute la vallée de la Drôme.
Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures parcelles sur les « *serres* » ou sur les terrasses bien exposées, perchées parfois jusqu'à 650 mètres d'altitude, comme sur la commune de Laval-d'Aix.

Dans le paysage perçu depuis le principal axe routier très encaissé par rapport à la situation du vignoble, la présence de la vigne semble ténue. En prenant de la hauteur, apparaît alors un vignoble de montagne émaillé de cabanons ou cabanes de vignerons, témoins de cette activité et par endroits très présents dans le paysage, comme sur le territoire de la seule commune de Châtillon-en-Diois où pas moins de quatre vingt sont dénombrés.

Basée tant sur les aptitudes naturelles que sur les usages, la sélection rigoureuse des parcelles permet la récolte de raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sur toutes les communes de la zone géographique, mais limite cette possibilité, pour les vins rouges, aux seules communes de Châtillon-en-Diois et de Menglon. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons du Diois contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Si l'antériorité de la vigne et du vin est avérée depuis la gaule romaine, la renommée du vin fut d'abord limitée aux montagnes proches, en raison de la piètre qualité des voies de communication.

Après l'extinction, au début du XX^{ème} siècle, de l'industrie de la tannerie et du textile, le vin d'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois », comme l'ensemble des appellations d'origine contrôlées vinicoles du Diois, constitue, en 2010, la principale ressource économique de la vallée.

Depuis 1960, une « Fête du vin » est organisée chaque année sur la commune de Chatillon-en-Diois pour promouvoir les vins. Depuis 1995, cette manifestation a pris le nom de « Festival Arts et Vigne », assurant une plus large diffusion de la renommée de ce vignoble.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Conduite de la vigne.
A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et conduites en gobelet, 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 2027 incluse, sous réserve, outre le respect des autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

2°- Récolte

A titre transitoire, les opérateurs ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.

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 « Châtillon-en-Diois » 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 sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (cépage aligoté B)

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles complantées en cépage aligoté B et affectées à la production de vins blancs de l'appellation d'origine contrôlée, avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Elle précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son 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, 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 8 jours avant le début des vendanges, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant toute retiraison de produit.
Pour les vins non retirés dans un délai de un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chaque retiraison au moins dix jours ouvrés avant le retrait du produit.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement pour le lot concerné dans un délai maximum de dix jours ouvrés après le début du conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

1. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à l'encépagement, ou au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle :
- l'inventaire des parcelles concernées ;
- en cas d'arrachage des parcelles concernées, une copie de la déclaration de fin de travaux.

2. Mesure transitoire relative à la récolte mécanique
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à la récolte mécanique tient à disposition des agents chargés du contrôle les documents permettant de contrôler:
- si l'opérateur possédait en 2007 une machine à vendanger ;
- si l'opérateur a fait appel à un prestataire de service en 2007, par la présentation d'une copie de la facture établie par ce prestataire.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et 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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Assemblages	Contrôle documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur site
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CLAIRETTE DE DIE » homologué par le décret n° 2011-1156 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », initialement reconnue comme appellation d'origine par le décret du 21 avril 1910 et comme appellation d'origine contrôlée par le décret du 30 décembre 1942, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » est réservée aux vins blancs mousseux.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002 et des 8 et 9 novembre 2006.
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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : muscat à petits grains B ;
- cépage accessoire : clairette B.

b) - Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille sont issus du seul cépage clairette B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.
- La conformité de l'encépagement est appréciée, pour le type de vin considéré, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.
Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,5 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 60 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage de cépages.
La proportion de moûts de raisin du cépage muscat à petits grains B, dans la cuvée destinée à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », est supérieure ou égale à 75 %.

b) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, supérieure ou égale à 35 grammes par litre.

- Tout lot de vin élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, inférieure ou égale à 15 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins conditionnés ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût :
- le titre alcoométrique volumique total de 12,5 % pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;
- le titre alcoométrique volumique acquis de 13,5 % pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille.

d) - Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

e) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

f) - Maîtrise des températures.

Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », le chai de vinification et d'élaboration est doté d'un dispositif suffisant et adapté de filtration et de production de frigories.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins sont élaborés par seconde fermentation en bouteille de verre.

Le tirage en bouteilles, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.
Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.
La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté.
Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 4 mois.
La fermentation s'arrête naturellement dans la bouteille.
L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) - Pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », le dépôt peut être éliminé :
- soit par dégorgement ;
- soit par filtration isobarométrique dite « de bouteille à bouteille » ;
- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. Dans le récipient d'unification, les vins sont maintenus à une température inférieure ou égale à 4 °C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié pour le stockage des 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 susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de 4 mois de conservation en bouteilles sur lies, et au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
- 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.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », à l'issue d'une période de 4 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- Pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille, à l'issue d'une période de 9 mois minimum 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 se situe au sud-est de la commune de Valence, dans la partie nord des chaînes subalpines méridionales. Elle est limitée, au nord, par les hautes falaises du Vercors et du plateau du Glandasse, au sud, par la montagne de Saou et, à l'ouest, par la dépression rhodanienne. Au cœur des montagnes s'ouvrent les vallées du Bez et de la Drôme, constituées de vastes plaines alluviales et drainant une série de bassins séparés, des goulets alternés avec de vastes combes comme celle de Die et Vercheny.

Cette situation confère à la zone géographique, un climat marqué par les influences méditerranéennes néanmoins dégradées par la proximité des reliefs montagnards. Le vignoble est installé sur les versants dominant la vallée de la Drôme, de part et d'autres de cette rivière. En remontant son cours, on dénombre 31 communes sur le territoire desquelles peuvent être produites indifféremment les appellations d'origines contrôlées « Clairette de Die », « Coteaux de Die » et « Crémant de Die ». Il faut noter que 12 de ces communes sont incluses dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois ».

Par son encépagement, le vignoble du Diois constitue un trait d'union entre la Provence viticole, grâce aux cépages muscat à petits grains B et clairette B présents dans les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », et la Bourgogne d'où proviennent les cépages gamay N, aligoté B et chardonnay B entrant dans l'élaboration des vins de l'appellation « Châtillon-en-Diois ».

En venant de la fosse Vocontienne, le contraste entre l'orientation générale nord-sud des plis du massif du Vercors et celle est-ouest des reliefs du Diois est saisissant. La grande complexité géologique de cette région résulte d'une intense érosion et de fortes contraintes physiques liées essentiellement aux plissements alpins. On peut cependant y distinguer deux grands ensembles :
D'une part, l'avant pays, qui a pour limite orientale la cluse de Saillans et dont les roches, d'origine crétacée, sont constituées d'alternance de marnes et de calcaires argileux, et d'autre part, le pays, en amont de Saillans, formé d'un anticlinorium d'âge jurassique, éventré par l'érosion et qui a donné naissance à une succession de dépressions comme celles d'Aurel, de Barsac et de Vercheny. L'érosion de cette carapace, datée du jurassique supérieur, est à l'origine de grandes « barres calcaires » qui dominent le paysage et qui ont alimenté en éléments grossiers les niveaux du jurassique inférieur mis au jour et constitués d'alternances marno-calcaires très compactées. Ces marnes sont issues de grandes épaisseurs de sédiments fossilifères déposés au fond de la mer pendant le secondaire et constituent les fameuses « *terres noires* » du Diois.

Enfin, il faut noter le rôle joué par les dépôts d'âge quaternaire dans ces deux ensembles. Ce sont les terrasses fluviatiles de la Drôme et de la Gervanne, les cônes de déjection et les éboulis calcaires.
Ainsi, la vigne s'est développée sur cette palette de sols à la structure hétérogène.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne par le couloir Rhodanien et dans les vallées proches au moment de la conquête Romaine c'est-à-dire au cours du II^{ème} siècle avant JC. A cette époque, l'actuelle frange méridionale du département de la Drôme appartient au territoire des Voconces, peuple gaulois dont les principales cités sont chronologiquement Luc-en-Diois (*Lucus Augusti)* puis Die *(Dea Augusta Vocontiorum)*. A partir du I^{er} siècle après JC, des traces écrites corroborent l'existence de vin dans le Diois. En outre, PLINE L'ANCIEN (77 après JC) offre dans son « *Histoire Naturelle* » une preuve historique de premier choix sur l'existence de deux vins réputés produits dans ce pays de Voconces **:** un vin doux *(vinum dulce)* issu d'un cépage récolté tardivement (probablement le cépage muscat à petits grains B) et un vin pétillant (*aigleucos),* dont on arrêtait la fermentation en plongeant les *dolia (*jarres de vin) dans l'eau froide, jusqu'à l'hiver. Une filiation évidente s'établit entre ces vins antiques l'un doux, l'autre bourru et plus ou moins mousseux et la « Clairette de Die » complétée par la mention « méthode ancestrale » d'aujourd'hui, à la fois douce et effervescente. L'histoire a même retenu un sacrifice taurobolique en l'honneur de Liber Pater (dieu assimilé à Bacchus) et de l'empereur Philippecélébré le 2 des Calendes d'octobre (30 septembre 245), à Die, par les prêtres de Valence, d'Orange, d'Alba et de Die.
D'autres preuves de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin abondent aussi sous forme de vestiges archéologiques. Citons notamment, une frise de la porte Saint-Marcel à Die (III^{ème} siècle après JC) représentant le culte de *Liber Pater*, un couvercle de sarcophage provenant de Die figurant des Amours vendangeurs (III^{ème} siècle), un fragment de marbre blanc portant une sculpture en haut relief d'un pied de vigne avec grappes et vendangeur, un bas relief de sarcophage chrétien avec des vendangeurs, des *dolia* provenant d'un cellier d'une villa Augustéenne découverte à Pontaix...
Au XII^{ème} et XIII^{ème} siècle, le vin du diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de banvin (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres). La plupart des chartes de la même époque font par ailleurs couramment état de transactions de vignes sur Die et ses environs.
Plus tard, la viticulture devient omniprésente comme en témoigne le parcellaire de Die dressé en 1595 qui révèle l'existence de vignes dans dix-sept quartiers sur les dix-neuf que compte la ville.
Entre les vins du pays de Voconces (*Vinum Dulce* et *Aigleucos*) cités au I^{er} siècle et la « Clairette de Die », reconnue au début du XX^{ème} siècle, différentes dénominations jalonnent l'histoire de ce vin.
Le 4 Mai 1629, les Diois offrent au roi LOUIS XIII, de passage dans la ville, deux charges de vin *Muscat* fournies par Jacques RICHARD.

On trouve au XVI^{ème} siècle un vin *Claret* et un vin *Blanc*, l'évêque Jean de MONTLUC recevant en 1577 deux tonneaux de ces vins.
Ces éléments constituent les premières pièces d'un puzzle décrivant des vins blancs issus du cépage muscat à petits grains B, doux, partiellement fermentés, mousseux.

Il faut attendre le XVIII^{ème} siècle pour que le terme « *Clerete* » associé à l'origine géographique (de Die) apparaisse explicitement (Correspondance du notaire ACCARIAS de Châtillon-en-Diois - 1748).
Au cours de cette histoire, les viticulteurs ont plantés de la vigne sur la fraction de la vallée de la Drôme comprise entre Aouste-sur-Sye et Luc-en-Diois et dans la vallée de la Gervanne.
Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures expositions sur les « *serres* » (dénomination utilisée localement pour désigner petits reliefs et collines), ou sur les terrasses bien exposées, perchées parfois jusqu'à 700 mètres d'altitude (Châtillon-en-Diois). Ceci explique la présence ténue de la vigne dans le paysage perçu depuis le principal axe routier, trop encaissé par rapport aux vignes. En prenant de la hauteur, un vignoble de montagne apparaît alors, souvent émaillé de cabanons ou cabanes de vignerons, témoins de cette activité et par endroits très présents dans le paysage (certaines communes en compte plus de 50).
Si le vignoble se fait discret depuis la route départementale 93 traversant la vallée de la Drôme vers Die, en revanche, cet axe est bordé de nombreux caveaux de dégustation, à côté des chais, ou créés spécialement pour recevoir les visiteurs, nombreux lors de la saison touristique.
Des infrastructures plus importantes marquent également le paysage, tout en témoignant de l'importance des productions vinicoles, comme le bâtiment de l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants, la maison de négoce CAROD à Vercheny, les vastes locaux de la cave coopérative à Die…
Vignes, cabanes de vignerons, caves, caveaux et enseignes publicitaires vantant la « Clairette de Die » sont autant de marqueurs du territoire caractérisant la vocation vinicole de cette région.

Les cépages antiques, cités par PLINE L'ANCIEN comme particulièrement adaptés à l'obtention de vins doux (*helvennaca* et *diachyto*s) ont disparu. Avant l'arrivée du phylloxéra, les cépages caractéristiques plantés dans le diois sont la *Funate* et le *Paugayen* pour les vins rouges, les cépages clairette B et muscat à petits grains B pour les vins blancs. La crise phylloxérique bouleverse, comme ailleurs, l'encépagement et participe au développement des hybrides producteurs directs américains (*Clinton*, *Othello*) tout en favorisant l'arrivée de plants greffés, en provenance d'autres régions viticoles (Midi, Bourgogne). Nonobstant l'élimination obligatoire des hybrides, beaucoup de cépages autochtones (*Funate, Paugayen*) sont abandonnés à cause de leur sensibilité à la coulure ou à l'oidium, et ceux en provenance d'autres régions (grenache N, alicante-bouschet, aramon N, carignan N, grand-noir N,...) subissent, pour la plupart, le même sort en raison de problèmes qualitatifs ou d'inadaptation au climat.
Progressivement et forts et des sélections qu'ils ont pu faire, les vignerons sont revenus aux cépages autochtones blancs, clairette B et muscat à petits grains B, qu'ils ont sélectionnés.

L'extension du vignoble s'est poursuivie pour atteindre son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle avec une surface du vignoble évaluée à 6000 hectares. A partir de 1870, la crise phylloxérique ampute 80% du vignoble, seuls 1000 hectares environ subsistent. A cette époque, de nombreuses vignes quittent les coteaux laissant les terrasses abandonnées.
Comme en de nombreux autres vignobles, ces difficultés sont à l'origine des premiers regroupements de vignerons au travers du syndicat pour la destruction du phylloxéra, en 1884. L'année 1908 marque la naissance du syndicat pour la défense de la « Clairette de Die ».
La reconnaissance en appellation d'origine réglementée intervient en 1910 (décret du 21 Avril 1910) avec une première délimitation réalisée sur 41 communes. A cette époque le terme « Clairette de Die » désigne l'ensemble des vins blancs produits dans ce secteur sans distinction de cépages dénommés alors *« Clairette »* et *« Clairette Muscat »* ou de type de vinification (en vin tranquille ou mousseux).
En 1942, la « Clairette de Die » est reconnue en appellation d'origine contrôlée. Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour d'un produit.
L'année 1950 voit naître la cave coopérative de Die qui jouera un rôle moteur dans le développement économique de la région et dans la diffusion de la renommée de la « Clairette de Die ». En 1983, on

estimait qu'elle faisait vivre le quart de la population du Diois et, en 2010, elle génère encore 500 emplois directs.

Le décret du 25 Mai 1971 distingue les vins mousseux élaborés par « méthode dioise » issus principalement de moûts du cépage muscat à petits grains B partiellement fermentés et ceux élaborés par « seconde fermentation » à partir d'un vin de base issu essentiellement du cépage clairette B.

Ce vignoble de montagne couvre 1500 hectares pour une production moyenne de 90000 hectolitres. A elle seule, la cave coopérative regroupe 260 producteurs (80% des producteurs) élabore, en 2009, les 3/4 de la production. Une structure originale, l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants regroupe 7 associés mettant en commun leur vignoble, le matériel, le savoir-faire et 5 salariés pour exploiter 60 hectares et commercialiser 500000 bouteilles par an.
La très ancienne maison CAROD Frères (Vigneron négociant), est, en 2010, le dernier représentant d'un négoce local, très présent par le passé.
Enfin, une trentaine de caves particulières vinifient et commercialisent des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die ».

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

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » repose sur deux produits aux règles de production et caractéristiques reconnues.
Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont le véritable étendard du vignoble avec 88% de la production du Diois. Ce vin issu des cépages muscat à petits grains B (75% minimum) et clairette B, est élaboré par un procédé original consistant à ralentir puis stopper la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille dans laquelle il poursuit sa fermentation pendant au moins 4 mois. Ce produit singulier est résolument moderne par son caractère très aromatique aux arômes primaires dominants, mais aussi plus complexes, tels les parfums d'agrumes, de miel, de fleurs ou de litchis. Son titre alcoométrique volumique acquis est faible, 7 % à 9 %, il est doux, avec environ 50 grammes de sucres fermentescibles par litre, et pétillant. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts et des bulles très fines, moyennement persistantes.
Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille, issus du seul cépage clairette B, représentent 7% de la production du Diois. Après 9 mois, les bouteilles sont dégorgées et une liqueur d'expédition est ajoutée. Ce produit tient moins son originalité de la technique de vinification commune à beaucoup de vins mousseux que de sa composition exclusivement à base de cépage clairette B.

3°- Interactions causales

Au sud du Vercors, dans la vallée de la Drôme où la lavande fine trouve ses origines, sous un climat déjà marqué par les influences méditerranéennes nuancées par les proches montagnes, s'est développé un vignoble principalement planté avec les cépages méridionaux que sont les cépages muscat à petits grains B et clairette B.
L'homme a su adapter ces variétés, trouvant l'adéquation optimale sur des sols marneux ou calcaires développés sur les « serres » et dans les coteaux bien exposés et drainés. Les vicissitudes et contraintes physiques ont permis aux viticulteurs d'accumuler une expérience et un savoir-faire dans l'adaptation de ces cépages aux différentes situations. Ainsi, les sols des « *terres noires* » (marnes schisteuses ou calcschistes) constituent le territoire de prédilection du cépage muscat à petits grains B qui apporte, alors, gras, structure et puissance aromatique, alors que ceux plus caillouteux développés sur les terrasses quaternaires, les cônes de déjection et les éboulis au pied des barres calcaires sont le plus souvent destinés au cépage clairette B. Ce cépage typique de la Provence se trouve ici en limite climatique de maturité et apporte ainsi acidité et finesse des arômes indispensables aux vins mousseux ou tranquilles. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons du Diois contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Avec ces cépages, et dés l'origine du vignoble, il a mis au point une technique singulière de vinification dans les caves, dont la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs freinait naturellement, mais de manière aléatoire, la fermentation alcoolique, pour donner un vin avec sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et mousseux qui porte la mention « méthode ancestrale ».
Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour du perfectionnement de cette technique d'arrêt de fermentation. Les *dolias* de l'antiquité directement immergées dans l'eau froide ont fait place à une technique rudimentaire de filtration, utilisant d'abord le transvasement d'un récipient à l'autre (1834), puis de grandes manches en toile pour appauvrir le vin en levures (1902). A l'origine, ce produit peu stable ne pouvait pas être mis en bouteille et était donc vendu en tonneaux durant la saison froide. Seuls quelques détaillants pouvaient stocker la « Clairette de Die » en bouteilles de limonade conservées en caves plus ou moins fraîches. Les reprises de fermentation étaient fréquentes avec l'arrivée des températures printanières et il était difficile de garder ces vins au delà de Pâques.
Les preuves d'antériorité de la renommée, comme de la notoriété, foisonnent. PLINE L'ANCIEN écrit dans son « *Histoire Naturelle* », *« …un seul est vraiment excellent, c'est l'Aigleucos, un vin doux naturel demeurant mousseux ».*
Malgré l'existence d'un vignoble et une réputation sur le produit attestés depuis l'antiquité, la diffusion du vin de Die demeure longtemps confidentielle en raison, d'une part du mauvais état des voies de communication, et d'autre part, de la fragilité d'un produit à moitié fermenté, instable et supportant difficilement les voyages. Ainsi, entre le XV^{ème} siècle et le XVIII^{ème} siècle, la « Clairette de Die » est essentiellement consommée sur place ou dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Cette réputation, dans les régions proches, est avérée si l'on en croit un texte de 1748 rapportant une requête d'un client faisant sa commande de vin depuis Mens (commune du Trièves) : *« …Comme je sais que la Clerete de Die, surtout la bonne, est toujours arrêtée d'avance ».*
En 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS écrit dans son ouvrage intitulé « *Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné » : « il existe encore dans cette province des vins qui ont de la réputation, tels le vin mousseux de Die… »*
A partir de 1825, un négociant (maison JOUBERT et BERNARD), installé à Die, joint au commerce de son père (peaux tannées), la vente des vins de sa propriété et de ceux achetés à des vignerons. La diffusion des vins se fait d'abord aux alentours, dans la ville de Die, puis s'organise pour alimenter les communes du Diois. L'entreprise prospère et achète les raisins, et le vin obtenu est expédié en pièces de 110 litres plus loin encore jusqu'à Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas…mais le transport est long et périlleux, le vin arrive souvent dégradé ou n'arrive même pas du tout.
Il faut attendre le désenclavement de la vallée de la Drome, grâce notamment à l'inauguration de la voie ferrée reliant Die à la grande ligne Paris-Marseille, en 1885, pour que cette production vinicole originale soit reconnue au-delà des régions proches, sur le plan national.
Des éléments de notoriété sont aussi rattachés à des secteurs de la zone géographique, quelquefois à une commune en particulier. Ainsi, A. LACROIX écrit en 1924 dans son ouvrage intitulé « *A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon* » : *« Sur le flanc occidental du massif de rochers qui occupe presque en entier cette station, le soleil mûrit le raisin d'un vin blanc mousseux fort agréable connu sous le nom de vin de Barsac ».*

De même, PELLEGRIN (directeur des services de la Drôme en 1950), affirme qu'au XIX^{ème} siècle : *« Les muscats mousseux les plus renommés provenaient d'Aurel, Barsac, Espenel, Vercheny et les communes voisines ».*
La fragilité de ce produit explique entre autres les habitudes de consommation locale et un périmètre de diffusion originellement restreint. Les progrès de l'œnologie apportent la maîtrise de ce processus et permettent enfin une mise en bouteille rationnelle.

Cette patience est néanmoins récompensée car, au début du XX^{ème} siècle, la « Clairette de Die » est l'une des toutes premières appellations d'origine réglementées reconnue (décret du 21 avril 1910).

Au milieu du XX^{ème} siècle, la maîtrise des technologies du froid et du dégorgement permet l'obtention d'un vin stable et de qualité propre à la consommation nationale comme à l'exportation.

Ces équipements requièrent des investissements humains et financiers importants qui ont, dans un esprit solidaire, favorisé le regroupement des hommes et des moyens par la création de structures collectives (cave coopérative, union des jeunes vignerons..).

A l'origine, le terme « *Clerete* » ou « Clairette de Die » désigne une diversité de vins blancs (vins tranquilles et vins mousseux, élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté ou de vin de base..), toujours issus des cépages muscat à petits grains B et clairette B, mais en proportions très variables.

Après l'extinction au début du XX^{ème} siècle d'une industrie modeste (draperie, papeterie puis soie) , l'ensemble des productions vinicoles du Diois dont l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » est le fer de lance, constitue, en 2010, la principale activité économique de la vallée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, plantées en cépage clairette B et présentant une proportion de cépage clairette rose Rs en mélange de plants au sein de la parcelle, 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que la proportion du cépage clairette rose Rs soit inférieure ou égale à 10 % du nombre de pieds présents sur la parcelle.

2°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation.
- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.
- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ou une superficie par pied supérieure à 2,2 mètres carrés 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Conduite de la vigne.
A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et conduites en gobelet 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 2027 incluse, sous réserve, outre les autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

3°- Récolte

A titre transitoire, les opérateurs ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.

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 « Clairette de Die » 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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
a) - La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la méthode d'élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols et en hectolitres ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

b) - La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs, vaut déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

c) - La déclaration de tirage ci-dessous vaut déclaration de revendication pour les tirages réalisés avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

2. Déclaration de tirage (prise de mousse)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de tirage au plus tard un mois après la fin de l'opération.
Cette déclaration indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la méthode d'élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de lot ;
- le millésime ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

3. Déclaration de remise en cercle
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.

II. - Tenue de registres

1. Enregistrement des opérations d'élimination du dépôt
Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération d'élimination du dépôt.
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 de l'opération d'élimination du dépôt ;
- le numéro du lot, à l'issue de l'opération d'élimination du dépôt.

2. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle :
- l'inventaire des parcelles concernées ;
- en cas d'arrachage des parcelles concernées, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3. Mesure transitoire relative à la récolte mécanique
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à la récolte mécanique tient à disposition des agents chargés du contrôle les documents permettant de contrôler:
- si l'opérateur possédait en 2007 une machine à vendanger ;
- si l'opérateur a fait appel à un prestataire de service en 2007, par la présentation d'une copie de la facture établie par ce prestataire.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité en frigories, en filtration (« méthode ancestrale »)	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et 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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et sur site
Suivi des règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après élimination du dépôt	Examen analytique et examen organoleptique

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DE DIE » homologué par le décret n° 2011-1157 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Die », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Die » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002 et des 8 et 9 novembre 2006.
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.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage clairette B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.
Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,5 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques.
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 6 grammes de sucres fermentescibles par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

c) - Capacité de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié pour le stockage des 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.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la l'année de récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sud-est de la commune de Valence, dans la partie nord des chaînes subalpines méridionales. Elle est limitée, au nord, par les hautes falaises du Vercors et du plateau du Glandasse, au sud, par la montagne de Saou et, à l'ouest, par la dépression rhodanienne. Au cœur des montagnes s'ouvrent les vallées du Bez et de la Drôme, constituées de vastes plaines alluviales et drainant une série de bassins séparés, des goulets alternés avec de vastes combes comme celle de Die et Vercheny.

Cette situation confère à la zone géographique, un climat marqué par les influences méditerranéennes néanmoins dégradées par la proximité des reliefs montagnards. Le vignoble est installé sur les versants dominant la vallée de la Drôme, de part et d'autres de cette rivière. En remontant son cours, on dénombre 31 communes sur le territoire desquelles peuvent être produites indifféremment les appellations d'origines contrôlées « Clairette de Die », « Coteaux de Die » et « Crémant de Die ». Il faut noter que 12 de ces communes sont incluses dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois ».

Par son encépagement, le vignoble du Diois constitue un trait d'union entre la Provence viticole, grâce aux cépages muscat à petits grains B et clairette B présents dans les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », et la Bourgogne d'où proviennent les cépages gamay N, aligoté B et chardonnay B entrant dans l'élaboration des vins de l'appellation « Châtillon-en-Diois ».

En venant de la fosse Vocontienne, le contraste entre l'orientation générale nord-sud des plis du massif du Vercors et celle est-ouest des reliefs du Diois est saisissant. La grande complexité géologique de cette région résulte d'une intense érosion et de fortes contraintes physiques liées essentiellement aux plissements alpins. On peut cependant y distinguer deux grands ensembles :
D'une part, l'avant pays, qui a pour limite orientale la cluse de Saillans et dont les roches, d'origine crétacée, sont constituées d'alternance de marnes et de calcaires argileux, et d'autre part, le pays, en amont de Saillans, formé d'un anticlinorium d'âge jurassique, éventré par l'érosion et qui a donné naissance à une succession de dépressions comme celles d'Aurel, de Barsac et de Vercheny. L'érosion de cette carapace, datée du jurassique supérieur, est à l'origine de grandes « barres calcaires » qui dominent le paysage et qui ont alimenté en éléments grossiers les niveaux du jurassique inférieur mis au jour et constitués d'alternances marno-calcaires très compactées. Ces marnes sont issues de grandes épaisseurs de sédiments fossilifères déposés au fond de la mer pendant le secondaire et constituent les fameuses « *terres noires* » du Diois.
Enfin, il faut noter le rôle joué par les dépôts d'âge quaternaire dans ces deux ensembles. Ce sont les terrasses fluviatiles de la Drôme et de la Gervanne, les cônes de déjection et les éboulis calcaires.
Ainsi, la vigne s'est développée sur cette palette de sols à la structure hétérogène.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne par le couloir Rhodanien et dans les vallées proches au moment de la conquête Romaine c'est-à-dire au cours du II^{ème} siècle avant JC. A cette époque, l'actuelle frange méridionale du département de la Drôme appartient au territoire des Voconces, peuple gaulois dont les principales cités sont chronologiquement Luc-en-Diois (*Lucus Augusti)* puis Die *(Dea Augusta Vocontiorum)*. A partir du I^{er} siècle après JC, des traces écrites corroborent l'existence de vin dans le Diois. En outre, PLINE L'ANCIEN (77 après JC) offre dans son « *Histoire Naturelle* » une preuve historique de premier choix sur l'existence de deux vins réputés produits dans ce pays de Voconces **:** un vin doux *(vinum dulce)* issu d'un cépage récolté tardivement (probablement le cépage muscat à petits grains B) et un vin pétillant (*aigleucos)*, dont on arrêtait la fermentation en plongeant les *dolia (*jarres de vin) dans l'eau froide, jusqu'à l'hiver. Une filiation évidente s'établit entre ces vins antiques l'un doux, l'autre bourru et plus ou moins mousseux et la « Clairette de Die » complétée par la mention « méthode ancestrale » d'aujourd'hui, à la fois douce et effervescente. L'histoire a même retenu un sacrifice taurobolique en l'honneur de Liber Pater (dieu assimilé à Bacchus) et de l'empereur Philippe célébré le 2 des Calendes d'octobre (30 septembre 245), à Die, par les prêtres de Valence, d'Orange, d'Alba et de Die.

D'autres preuves de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin abondent aussi sous forme de vestiges archéologiques. Citons notamment, une frise de la porte Saint-Marcel à Die (III^{ème} siècle après JC) représentant le culte de *Liber Pater*, un couvercle de sarcophage provenant de Die figurant des Amours vendangeurs (III^{ème} siècle), un fragment de marbre blanc portant une sculpture en haut relief d'un pied de vigne avec grappes et vendangeur, un bas relief de sarcophage chrétien avec des vendangeurs, des *dolia* provenant d'un cellier d'une villa Augustéenne découverte à Pontaix…
Au XII^{ème} et XIII^{ème} siècle, le vin du diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de banvin (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres). La plupart des chartes de la même époque font par ailleurs couramment état de transactions de vignes sur Die et ses environs.
Plus tard, la viticulture devient omniprésente comme en témoigne le parcellaire de Die dressé en 1595 qui révèle l'existence de vignes dans dix-sept quartiers sur les dix-neuf que compte la ville.
Entre les vins du pays de Voconces (*Vinum Dulce* et *Aigleucos*) cités au I^{er} siècle et la « Clairette de Die », reconnue au début du XX^{ème} siècle, différentes dénominations jalonnent l'histoire de ce vin.
Le 4 Mai 1629, les Diois offrent au roi LOUIS XIII, de passage dans la ville, deux charges de vin *Muscat* fournies par Jacques RICHARD.
On trouve au XVI^{ème} siècle un vin *Claret* et un vin *Blanc*, l'évêque Jean de MONTLUC recevant en 1577 deux tonneaux de ces vins.
Ces éléments constituent les premières pièces d'un puzzle décrivant des vins blancs issus du cépage muscat à petits grains B, doux, partiellement fermentés, mousseux.

Il faut attendre le XVIII^{ème} siècle pour que le terme « *Clerete »* associé à l'origine géographique (de Die) apparaisse explicitement (Correspondance du notaire ACCARIAS de Châtillon-en-Diois - 1748).
Au cours de cette histoire, les viticulteurs ont plantés de la vigne sur la fraction de la vallée de la Drôme comprise entre Aouste-sur-Sye et Luc-en-Diois et dans la vallée de la Gervanne.
Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures expositions sur les « *serres* » (dénomination localement utilisée pour désigner petits reliefs et collines), ou sur les terrasses bien exposées, perchées parfois jusqu'à 700 mètres d'altitude (Châtillon-en-Diois). Ceci explique la présence ténue de la vigne dans le paysage perçu depuis le principal axe routier, trop encaissé par rapport aux vignes. En prenant de la hauteur, un vignoble de montagne apparaît alors, souvent émaillé de cabanons ou cabanes de vignerons, témoins de cette activité et par endroits très présents dans le paysage (certaines communes en compte plus de 50).
Si le vignoble se fait discret depuis la route départementale 93 traversant la vallée de la Drôme vers Die, en revanche, cet axe est bordé de nombreux caveaux de dégustation, à côté des chais, ou créés spécialement pour recevoir les visiteurs, nombreux lors de la saison touristique.

Des infrastructures plus importantes marquent également le paysage, tout en témoignant de l'importance des productions vinicoles, comme le bâtiment de l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants, la maison de négoce CAROD à Vercheny, les vastes locaux de la cave coopérative à Die…
Vignes, cabanes de vignerons, caves, caveaux et enseignes publicitaires vantant la « Clairette de Die » sont autant de marqueurs du territoire caractérisant la vocation vinicole de cette région.

Les cépages antiques, cités par PLINE L'ANCIEN comme particulièrement adaptés à l'obtention de vins doux (*helvennaca* et *diachyto*s) ont disparu. Avant l'arrivée du phylloxéra, les cépages caractéristiques plantés dans le diois sont la *Funate* et le *Paugayen* pour les vins rouges, les cépages clairette B et muscat à petits grains B pour les vins blancs. La crise phylloxérique bouleverse, comme ailleurs, l'encépagement et participe au développement des hybrides producteurs directs américains (*Clinton*, *Othello*) tout en favorisant l'arrivée de plants greffés, en provenance d'autres régions viticoles (Midi, Bourgogne). Nonobstant l'élimination obligatoire des hybrides, beaucoup de cépages autochtones (*Funate*, *Paugayen*) sont abandonnés à cause de leur sensibilité à la coulure ou à l'oidium, et ceux en provenance d'autres régions (grenache N, alicante-bouschet, aramon N, carignan N, grand-noir N,...) subissent, pour la plupart, le même sort en raison de problèmes qualitatifs ou d'inadaptation au climat.
Progressivement et forts et des sélections qu'ils ont pu faire, les vignerons sont revenus aux cépages autochtones blancs, clairette B et muscat à petits grains B, qu'ils ont sélectionnés.

L'extension du vignoble s'est poursuivie pour atteindre son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle avec une surface du vignoble évaluée à 6000 hectares. A partir de 1870, la crise phylloxérique ampute 80% du vignoble, seuls 1000 hectares environ subsistent. A cette époque, de nombreuses vignes quittent les coteaux laissant les terrasses abandonnées.
Comme en de nombreux autres vignobles, ces difficultés sont à l'origine des premiers regroupements de vignerons au travers du syndicat pour la destruction du phylloxéra, en 1884. L'année 1908 marque la naissance du syndicat pour la défense de la « Clairette de Die ».
La reconnaissance en appellation d'origine réglementée intervient en 1910 (décret du 21 Avril 1910) avec une première délimitation réalisée sur 41 communes. A cette époque le terme « Clairette de Die » désigne l'ensemble des vins blancs produits dans ce secteur sans distinction de cépages dénommés alors *« Clairette »* et *« Clairette Muscat »* ou de type de vinification (en vin tranquille ou mousseux).

En 1942, la « Clairette de Die » est reconnue en appellation d'origine contrôlée. Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour du vignoble.
Celle-ci met en œuvre tout le savoir-faire acquis pour l'élaboration de vins mousseux tout autant que pour l'élaboration de vins tranquilles issus des cépages traditionnellement adaptés à ce territoire. A la suite de la clarification de la production des vin blancs mousseux, le décret du 26 mars 1993 consacre enfin le savoir-faire et l'identité des vins tranquilles, produits dans la même zone géographique que les vins mousseux, par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Die ».

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

En 2009, la cave coopérative de Die et 6 producteurs indépendants élaborent une production confidentielle d'environ 150 hectolitres. Nécessitant une maturité plus avancée des raisins que ceux destinés à l'élaboration des vins mousseux, cette production est réservée aux années au cours desquelles les conditions climatiques permettent sa meilleure expression.
Les vins présentent généralement une couleur pâle, une finesse d'arômes floraux ou fruités, comme la pomme, et un bon équilibre en bouche entre alcool et acidité.

3°- Interactions causales

Au sud du Vercors, dans la vallée de la Drôme où la lavande fine trouve ses origines, sous un climat déjà marqué par les influences méditerranéennes nuancées par les proches montagnes, s'est développé un vignoble principalement planté avec les cépages méridionaux que sont les cépages muscat à petits grains B et clairette B.

L'homme a su adapter ces variétés, trouvant l'adéquation optimale sur des sols marneux ou calcaires développés sur les « serres » et dans les coteaux bien exposés et drainés. Les vicissitudes et contraintes physiques ont permis aux viticulteurs d'accumuler une expérience et un savoir-faire dans l'adaptation de ces cépages aux différentes situations. Ainsi, les sols des « *terres noires* » (marnes schisteuses ou calcschistes) constituent le territoire de prédilection du cépage muscat à petits grains B qui apporte, alors, gras, structure et puissance aromatique, alors que ceux plus caillouteux développés sur les terrasses quaternaires, les cônes de déjection et les éboulis au pied des barres calcaires sont le plus souvent destinés au cépage clairette B. Ce cépage typique de la Provence se trouve ici en limite climatique de maturité et apporte ainsi acidité et finesse des arômes indispensables aux vins mousseux ou tranquilles.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons du Diois contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Avec ces cépages, et dés l'origine du vignoble, l'homme a mis au point une technique singulière de vinification dans les caves, dont la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs freinait naturellement, mais de manière aléatoire, la fermentation alcoolique, pour donner un vin avec présence de sucres fermentescibles, peu alcoolisé et mousseux.

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour de l'élaboration de vins mousseux et tranquilles selon différentes techniques de vinification. Tous ces vins ont acquis leur renommée sous le nom de « Clairette de Die ».

Malgré l'existence d'un vignoble et une réputation sur le produit attestés depuis l'antiquité, la diffusion du vin de Die demeure longtemps confidentielle en raison, d'une part du mauvais état des voies de communication. Ainsi, entre le XV^{ème} siècle et le XVIII^{ème} siècle, la « Clairette de Die » est essentiellement consommée sur place ou dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Cette réputation, dans les régions proches, est avérée si l'on en croit un texte de 1748 rapportant une requête d'un client faisant sa commande de vin depuis Mens (commune du Trièves) : *« …Comme je sais que la Clerete de Die, surtout la bonne, est toujours arrêtée d'avance ».*
En 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS écrit dans son ouvrage intitulé « *Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné » : « il existe encore dans cette province des vins qui ont de la réputation, tels le vin mousseux de Die… »*

Cette renommée est précocement légitimée et protégée par le décret du 21 avril 1910, reconnaissant l'appellation d'origine réglementée « Clairette de Die », puis par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1942.
A cette époque, le terme « *Clerete* » ou « Clairette de Die » désigne une diversité de vins blancs (vins tranquilles et vins mousseux, élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté ou de vin de base..), toujours issus des cépages muscat à petits grains B et clairette B, mais en proportions très variables.
Mais la communauté humaine a souhaité rendre plus lisible pour le consommateur, cette palette de vins.
Ainsi, le décret du 25 mai 1971 distingue d'abord les vins de « Clairette de Die » élaborés par « méthode ancestrale » et ceux élaborés par seconde fermentation en bouteilles.

En 1993, la réglementation apporte une clarification supplémentaire par la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées « Crémant de Die » et « Coteaux de Die ».
Après l'extinction au début du XX^{ème} siècle d'une industrie modeste (draperie, papeterie puis soie) , l'ensemble des productions vinicoles du Diois dont l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Die » représente une part confidentielle, constitue, en 2010, la principale activité économique de la vallée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place au 31 août 1992, plantées en cépage clairette B et présentant une proportion de cépage clairette rose Rs en mélange de plants au sein de la parcelle,

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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que la proportion du cépage clairette rose Rs soit inférieure ou égale à 10 % du nombre de pieds présents sur la parcelle.

2°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation.
- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.
- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ou une superficie par pied supérieure à 2,2 mètres carrés 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Conduite de la vigne.
A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et conduites en gobelet 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 2027 incluse, sous réserve, outre les autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

3°- Récolte

A titre transitoire, les opérateurs ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.

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 « Coteaux de Die » 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 sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Elle précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son 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 8 jours avant le début des vendanges, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant toute retiraison de produit.
Pour les vins non retirés dans un délai de un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chaque retiraison au moins dix jours ouvrés avant le retrait du produit.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement pour le lot concerné dans un délai maximum de dix jours ouvrés après le début du conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

1. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle :
- l'inventaire des parcelles concernées ;
- en cas d'arrachage des parcelles concernées, une copie de la déclaration de fin de travaux.

2. Mesure transitoire relative à la récolte mécanique
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à la récolte mécanique tient à disposition des agents chargés du contrôle les documents permettant de contrôler:
- si l'opérateur possédait en 2007 une machine à vendanger ;
- si l'opérateur a fait appel à un prestataire de service en 2007, par la présentation d'une copie de la facture établie par ce prestataire.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et 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

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur site
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE PROVENCE » homologué par le décret n° 2011-1158 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence », initialement reconnue par le décret du 24 octobre 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indications

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

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

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « La Londe » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

2°- Les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » sont réservées aux vins tranquilles rouges et rosés.

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 sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var ;
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets ;
- Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-

en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

b) - Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurées dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 27 et 28 mai 2004 et constituée par le territoire des communes suivantes :
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Châteauneuf-le-Rouge, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset, Le Tholonet, Trets.
- Dans le département du Var : Pourcieux et Pourrières.

c) - Pour la dénomination géographique « Fréjus », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005 et constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var :
- Communes retenues en totalité : Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël ;
- Communes retenues en partie : Callas, Trans-en-Provence.

d) - Pour la dénomination géographique « La Londe », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rosés**,** la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges, sont assurés dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 8 novembre 2007 et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :
- Communes retenues en totalité : Hyères, La Londe-les-Maures ;
- Communes retenues en partie : Bormes-les-Mimosas, La Crau.

e) - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2000.
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.

b) - Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 6 et 7 novembre 2003 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

c) - Pour la dénomination géographique « Fréjus », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 3 et 4 novembre 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

d) - Pour la dénomination géographique « La Londe », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 8 novembre 2007 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

e) - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er février de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Dans le département des Bouches du Rhône : Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.
- Dans le département du Var : Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

b) - Pour les dénominations géographiques « Fréjus » et « La Londe », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes listées au point IV *1°*, a) et au point IV *3°*, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Côtes de Provence »	
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B. Toutefois, les cépages barbaroux Rs et calitor N sont autorisés en tant que cépages accessoires pour les parcelles plantées avant le 31 juillet 1994.
Vins blancs	clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	

Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, clairette B, mourvèdre N, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rouges	grenache N, mourvèdre N, syrah N.
Vins rosés	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N ; - cépage accessoire : cinsaut N.
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N.
Vins rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, clairette B, mourvèdre N, sémillon B, syrah N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B.

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.
Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
AOC « Côtes de Provence »	
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 90 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rouges et rosés	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - Pour les vins rouges, la proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est inférieure ou égale 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rouges	La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage tibouren N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;

	- 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.
Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.
- Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied et un maximum de 2 yeux francs par courson.
- Pour les vignes âgées de plus de 25 ans (26ème feuille), l'un des coursons peut porter 5 yeux francs maximum, dans la limite de 12 yeux francs par pied.
- A l'exception des vignes destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe », les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs au plus sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/1/1, 1/2/1 ou 1/2/2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs.
La hauteur de feuillage palissé 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.
- Pour tous les autres modes de palissage, la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage, après écimage, doit être supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 kilogrammes par hectare et à 6500 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire » « Fréjus » et « La Londe ».

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 % ;
- La pratique du marcottage destinée à remplacer les pieds morts ou manquants est autorisée.

f) - Etat cultural de la vigne
- Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol ;
- L'entretien du sol doit notamment permettre de contenir la présence de plantes vivaces.

2°- Autres pratiques culturales

a) – La pratique d'ébourgeonnage du pied est obligatoire et effectuée avant le stade phénologique J dit « nouaison ».

b) – Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui sont des éléments fondamentaux du terroir :
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée ou de la dénomination géographique correspondante ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage…) est interdite, à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes de Provence »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges	189	11 %
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %
Dénomination géographique « Fréjus »		
Vins rosés	187	11,5 %.
Vins rouges	207	12 %

Dénomination géographique « La Londe »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %

VIII. - Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe », à 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe », à 50 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de deux au moins des cépages prévus dans l'encépagement, dont au moins un des cépages principaux. - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion minimale de 50 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, issus du cépage syrah N.
- Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion minimale de 70 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus de cépages principaux dont au minimum 50 %, ensemble ou séparément, des cépages grenache N et tibouren N.

b) - Fermentation malolactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Côtes de Provence »	
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	3
Vins rouges	3
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	4

Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.
- Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisé pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
- Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe », l'utilisation des charbons à usage œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit
L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges et d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre est interdit.

f) - Capacité globale de cuverie
La capacité globale de cuverie du vinificateur est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par la moyenne des rendements observés sur les cinq dernières années de récolte pour l'opérateur récoltant les raisins.

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rosés sont élaborés par saignée, macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct.

b) - Les vins rouges sont obtenus par vinification classique, comportant un foulage préalable, ou par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers.

c) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte ;

e) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » sont élevés au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

f) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte, dont au moins 6 mois en fût de chêne.

g) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 août de

l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur identifie un lieu pour le stockage des produits conditionnés.

b) - Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Côtes de Provence »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins rouges	1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Côtes de Provence »	
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Localisation géographique

La zone géographique s'étend de la basse Provence calcaire, à l'ouest et au nord, à la basse Provence cristalline, au sud et à l'est (Maures et Esterel).

La vigne marque le paysage de cette zone géographique. Elle longe les plages de la Méditerranée, se faufile dans les vallées, s'étale sur la rocaille écrasée de soleil, s'arrête aux lisières parfumées des pinèdes, s'ouvrant ainsi à la douceur du domaine maritime et excluant les territoires dominés par des influences climatiques continentales.

Elle est ainsi délimitée sur 84 communes, dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches-du-Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes, sur les rives du fleuve Var.

Un climat contrasté

La zone géographique est soumise au climat méditerranéen de type provençal caractérisé par une longue saison sèche et chaude, des hivers doux et secs, des automnes et des printemps pluvieux.

Des nombreuses variantes climatiques, aux incidences fortes, peuvent être décrites selon la présence de lignes de reliefs et en fonction des ouvertures permettant l'influence plus ou moins prononcée de la mer Méditerranée.

Les températures moyennes annuelles atteignent 15°C. Les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 600 millimètres et 900 millimètres. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2700 heures.

Les vents du nord et du nord-ouest sont les plus importants (Mistral). Leur influence est décroissante d'ouest en est. Ces vents froids dégagent le ciel et dessèchent l'atmosphère.

Les vents du sud et du sud-est sont porteurs d'humidité et de pluies. Leur influence est croissante de l'ouest vers l'est de la zone géographique.
Ce climat détermine de nombreux mésoclimats.

Un milieu naturel varié

Les paysages naturels de la zone géographique ont été façonnés au fil des siècles par la viticulture et l'oléiculture traditionnelle, permettant la préservation de la couverture végétale sur les reliefs et assurant l'ouverture des espaces, favorables au maintien de la biodiversité.

Une géologie complexe et mouvementée a construit l'ossature de cette partie de la Provence, constituée de grandes lignes de reliefs d'orientation dominante est-ouest, au sein de laquelle s'identifient cinq grandes zones naturelles.

Le massif cristallin et métamorphique des Maures s'étend au sud et sud-est du département du Var. Il forme un ensemble homogène constitué de granits, gneiss, micaschistes et enveloppé par des phyllades, roches feuilletées associées à des bancs de quartz. Le vignoble y est implanté en îlots au cœur des forêts de pins et de chênes-lièges.

La dépression permienne enveloppe le massif des Maures à l'ouest, au nord et nord-est, de Toulon jusqu'à Saint-Raphaël. Le soubassement de grès rouges et de pélites de l'ère Primaire (Permien) a donné naissance à des sols argilo-sableux de couleur rouge ou lie-de-vin, auxquels s'ajoutent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression. Le vignoble a conquis les sols à bon régime hydrique, abandonnant les sols peu profonds développés sur grés à la pinède et à l'olivier.

Le plateau triasique et les collines jurassiques calcaires s'étendent au nord et au nord-est de la dépression permienne. Ce secteur est formé de calcaires fortement plissés en une série d'accidents orientés d'ouest vers l'est. Soumis à des influences karstiques, ces calcaires offrent souvent des dépressions à fond plat. Dans ce relief pittoresque, le vignoble est implanté en îlots sur des parcelles présentant des sols marno-calcaires. Les vignes s'y étagent souvent en terrasses.

Le bassin du Beausset couvre un synclinal largement ouvert sur la mer. Marnes et grés du Crétacé et du Jurassique dominent. Le vignoble est installé sur des parcelles présentant des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Enfin, le haut bassin de l'Arc est délimité, au nord, par la chaîne de Sainte-Victoire et ses dépendances, au sud, par les chaînons de l'Olympe et de l'Aurélien. Ouvert par l'ouest aux influences maritimes, il est parfois violemment soumis au Mistral. Le vignoble est implanté sur les collines et piémonts, sur des parcelles présentant des sols de grès calcaires et d'argiles gréseuses.

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

Le vignoble provençal connaît son véritable essor avec la domination romaine. De nombreux textes attestent ensuite de la permanence de la production de vins de qualité dans cette région. Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera. Son histoire, sa notoriété, sa communauté forte ont permis une reconquête rapide du vignoble au travers duquel s'exprime le savoir-faire des vignerons souvent regroupés au sein de structures coopératives présentes dans chaque village au début du XX^{ème} siècle. Ce secteur coopératif puissant, commercialisant ses vins majoritairement en vrac, ainsi que la présence de caves particulières dynamiques vinifiant et conditionnant leur production, ont permis le développement de la renommée des vins des « Côtes de Provence ».

La localisation géographique de la région qui en fit de tout temps un lieu de passage entre l'Italie, l'Espagne et la Vallée du Rhône, contribua autant à l'enrichissement des savoir-faire qu'à l'introduction de nouvelles variétés qui se marièrent aux variétés locales plus anciennes.

La proximité de la mer avec la présence de ports de commerce, tels ceux de Saint-Tropez et de Toulon, a également favorisé l'exportation de ces vins, et par conséquent, le développement du vignoble et de sa notoriété. Des fouilles en rade de Toulon ont révélé, dans les strates du II^{ème} siècle, la présence de fagots de sarments et des amphores de vins fins numérotées portant le nom de l'exportateur,

Le nom « Côtes de Provence » est officiellement utilisé pour la première fois en 1858 par la première association de défense du vignoble provençal, plus largement, à partir de 1919, dans le cadre de la loi française sur les appellations dites « simples ».
En 1933, la première association viticole de propriétaires du département du Var est créée et tente, en 1936, une première démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.
A cette même époque, l'instauration des congés payés a pour conséquence de conduire dans la région provençale de nombreux touristes qui vont apprécier le fruité des vins rosés de l'année, consommés durant la période estivale.

Les producteurs des « Côtes de Provence » ont, au fil de l'histoire, conservé un patrimoine végétal varié. D'une part, la situation géographique de la région, lieu de passage et de villégiature privilégié, a favorisé l'introduction de variétés nouvelles. D'autre part, sous les excès du climat méditerranéen, chaque cépage apporte ses qualités et ses insuffisances. Il est alors rare qu'un vin issu d'une seule variété présente un équilibre parfait. Enfin, la diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous-sols, les mésoclimats très particuliers, ont conduit les producteurs des « Côtes de Provence » à préserver cette diversité qui est le gage de la meilleure expression de la typicité des vins produits.
Cette diversité s'est construite autour des cépages grenache N, cinsault N, syrah N, tibouren N, mourvèdre N, carignan N et cabernet-sauvignon N, pour les vins rouges et rosés auxquels est souvent associée une faible part de cépages blancs tels les cépages clairette B, ugni blanc B ou vermentino B (dénommé localement rolle) et le cépage sémillon B. Les cépages clairette B, ugni blanc B, vermentino B, et dans une moindre mesure le cépage sémillon B, sont à la base des vins blancs.

En 1941, le « Syndicat de défense des Côtes de Provence » est créé, et, en 1943, des arrêtés reconnaissent l'appellation simple « Côtes de Provence », fixant une zone géographique qui s'étend jusqu'aux départements des Alpes-Maritimes et des Bouches-du-Rhône, ainsi que des conditions de production.
En 1951, par les arrêtés du 9 août et du 20 décembre, complétés le 23 janvier 1953, les vins « Côtes de Provence » sont reconnus en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure. Les arrêtés ministériels du 7 Août 1953 et du 20 juillet 1955 concrétisent la notoriété et la qualité des vins produits par 23 propriétés qui sont reconnues par un classement en « crus classés ».
L'évolution du vignoble et le partage accru des savoir-faire, permettront la reconnaissance de l'ensemble en appellation d'origine contrôlée en 1977.
Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » est le plus étendu parmi les vignobles provençaux. Il couvre, en 2009, plus de 20000 hectares, pour une production moyenne annuelle de plus de 900000 hectolitres, qui se partage entre 39 caves coopératives et 380 caves particulières.

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

Les vins rosés tranquilles constituent la grande majorité de la production. Ils représentent 89 % de la production en 2009. Le vignoble produit également des vins rouges et blancs.

Les vins rosés offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges,…) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques, et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

Les vins rouges, de couleur sombre, couvrent deux types :
- des vins rouges fruités, issus de cuvaison courte, à consommer rapidement ;
- des vins rouges de longue garde, aux arômes complexes de fruits noirs, cacao, venaison, épices et aux tanins puissants, soyeux obtenus grâce à des cuvaisons longues.

Les vins blancs, secs, présentent une robe jaune à reflets verts, brillante et limpide, avec des arômes fruités d'agrumes, floraux (fleurs blanches), balsamique ou de miel.

3°- Interactions causales

La richesse du vignoble des « Côtes de Provence » réside dans la diversité des situations géo-pédologiques et dans la diversité des mésoclimats. Cette diversité a imposé à la communauté de producteurs l'adoption des outils lui permettant d'en tirer la meilleure originalité, tant par le choix des variétés, qui jouent avec ce damier naturel, que par l'adaptation des modes de conduite (travail du sol, densité, mode de taille permettant la production tout en préservant le vignoble de la sécheresse estivale) et par l'adaptation des conditions de vinifications avec des investissements matériels et techniques important au siècle dernier.
Même si les vins issus de variétés diverses et de milieux aussi divers présentent des variantes, ils expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire, notamment pour l'élaboration des vins rosés.

Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage d'un encépagement adapté au fil des générations, apportant ainsi qualité et identité aux vins. Ainsi, les cépages grenache N et tibouren N apportent richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N une bonne aptitude au vieillissement des vins.

Les conditions optimales de maturation liées à la répartition des précipitations et des températures, les effets de concentration de la matière première et de préservation sanitaire de celle-ci dus aux vents dominants, concourent également à la qualité et à l'originalité des vins produits. L'équilibre entre l'acidité et la rondeur, la stabilité de la couleur, et l'expression aromatique élégante des vins, résulte ainsi de la production de raisins cueillis avec une bonne richesse en sucre et en polyphénols.

Traduisant les usages, les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent sur des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Après 2600 ans de tradition vineuse, la région des « Côtes de Provence » connaît, depuis 1980, une véritable résurrection, plus particulièrement avec sa production de vins rosés.
Le Bon Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence affectionne déjà les vins de Provence et, en faisant de Marseille un port franc, il favorise la production et le commerce des vins. Il introduit également le procédé d'élaboration du « vin clairet » et du vin rosé. Sous l'impulsion d'une ambassadrice de haut rang, ELEONORE de PROVENCE, qui devient Reine d'Angleterre, ces vins s'imposent même à la Cour de Londres. Aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, ils sont très appréciés à la Cour de France où leur notoriété bénéficia de la plume de Madame de SEVIGNE, Comtesse de Grignan.
Cette notoriété perdure encore en 2010. Les vignerons, les coopératives, les négociants poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence», leur patrimoine commun, et s'efforcent d'en faire respecter le nom et la personnalité.

Au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, trois dénominations géographiques sont, en 2009, reconnues, pour les vins rosés et les vins rouges, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses.

« Sainte-Victoire »

Ce secteur correspond à l'extrémité occidentale de la zone géographique. Le vignoble s'exprime sous un climat aux influences continentales. Protégé au sud des incidences maritimes par les Monts Aurélien et le massif de la Sainte-Baume, il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc.
Les vins rosés, fruit d'un assemblage dominé par les cépages cinsault N, grenache N et syrah N présentent une robe rose framboise claire à assez soutenue avec quelques nuances violines. Le nez, puissant, révèle des notes de fruits rouges acidulés rappelant la cerise ou la framboise, mêlées de notes

mentholées et épicées. La bouche est ronde, acidulée avec une bonne persistance aromatique.
Les vins rouges, issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N et syrah N, associés à une faible part de cépage cabernet-sauvignon N, très murs, présentent une robe rouge sombre dense aux reflets violacés persistants. Très complexe, le nez révèle des notes de fruits noirs rappelant la mûre ou la myrtille, associées fréquemment à des arômes de cuir, sous bois et fruits macérés à l'alcool. La bouche, très dense, présente des tanins riches, soutenus par une belle vivacité.
Ces équilibres particuliers sont liés, d'une part aux sols à dominante carbonatée, caillouteux et filtrants, et d'autre part au climat plus frais qui implique un décalage dans la pleine maturité des raisins. Ainsi, les vins rosés sont plus vifs et plus structurés et les vins rouges possèdent une structure polyphénolique bénéficiant des fortes amplitudes thermiques que connaissent les journées de fin de maturité.

« Fréjus »

Ouvert vers la mer Méditerranée, ce secteur correspond à l'extrémité nord-est de la Dépression Permienne. Le vignoble est implanté sur des formations primaires de roches permiennes altérées mais aussi sur des parcelles dont les sols sont issus de colluvions caillouteuses (cailloux de rhyolite, colluvions des massifs calcaires) qui viennent recouvrir le mur de grés et de pélites du Permien.
Ce bassin est soumis à un climat de type méditerranéen avec des influences maritimes marquées, associées à un régime de ventilation très particulier, presque permanent et d'amplitude moyenne, associé à *« La Montagnère »*, vent spécifique de ce secteur.
Issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N, mourvèdre N et tibouren N, les vins rosés, à la robe rose pâle et saumonée, révèlent fréquemment, des notes minérales, de fruits à chair jaune, de fruits exotiques, de miel, de pâte de coing, de melon confit, de pâte d'amande et d'épices. La bouche est équilibrée, très ronde, avec une sensation de gras qui apporte une belle harmonie.
Tout aussi expressifs, les vins rouges, nés d'un assemblage où les cépages grenache N et syrah N sont majoritaires, présentent une robe rouge grenat peu soutenue. Le nez développe des arômes de garrigue mêlés de notes minérales et épicées. La bouche, tout en élégance, présente des tanins fins et soyeux, preuve d'une bonne maturité des polyphénols et d'un élevage sous bois réussi.
Marqués par des sols très caillouteux et chauds, une température moyenne élevée, l'influence des entrées maritimes et surtout du régime de vent, les vins présentent des équilibres où l'acidité est atténuée au profit d'une richesse aromatique et de teneurs en sucre naturelles aptes à donner des vins plus gras (vins rosés) ou se bonifiant par un élevage sous bois (vins rouges).

« La Londe »

Ce secteur correspond à la terminaison côtière, au sud-ouest des Maures occidentales. Le vignoble est implanté sur des parcelles présentant des sols développés sur des phyllades très altérées, ou des sols issus d'éboulis et de colluvions schisteux recouvrant la dépression permienne.
Le vignoble se distingue ici par un encépagement adapté à une climatologie particulière et à des sols schisteux et filtrants, reposant majoritairement sur l'association des cépages grenache N et cinsault N pour la production des vins rosés et sur la complémentarité des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N pour la production des vins rouges.
Les vins rosés présentent une robe rose franc pâle à plus soutenu, avec quelques nuances fuchsia. Le nez, aux notes de fruits à chair blanche, fruits rouges frais, fruits exotiques, agrumes et fleurs blanches, présente beaucoup d'intensité et de complexité. L'équilibre en bouche est basé sur l'équilibre entre fraîcheur (vivacité) et rondeur (gras). Ronds et délicats, ils ont une longue persistance aromatique.
Les vins rouges sont très colorés, ils présentent une belle robe sombre aux reflets violacés. Les vins sont puissants, complexes, et mêlent notes de petits fruits noirs rappelant la mûre, le cassis à des arômes épicés et vanillés. En bouche, les tanins sont présents mais bien mûrs et soyeux, reflet d'une bonne maturité de la vendange.
L'adaptation de l'encépagement permet ici l'expression des incidences conjuguées de sols chauds, caillouteux, filtrants, à faible réserve en eau et de l'influence maritime sur un vignoble relativement préservé des vents violents et bénéficiant des entrées maritimes qui viennent tempérer les ardeurs estivales. Les vins y sont ainsi d'un bel équilibre, témoin de l'obtention d'une maturité optimale de la vendange.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et exclues de l'aire parcellaire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.
De plus, ce droit ne bénéficie qu'aux parcelles appartenant à des exploitations dont la superficie plantée en appellation d'origine contrôlée a été réduite en application de la délimitation de l'aire parcellaire approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000.
Au titre du présent paragraphe, la superficie plantée s'entend comme l'ensemble des parcelles d'une exploitation classées au sein de l'aire parcellaire délimitée et qui bénéficient des mesures transitoires prévues ci-dessus.

2°- Encépagement

a) - Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire » et « La Londe », la proportion de l'ensemble des cépages principaux peut être inférieure à 80 % de l'encépagement sans être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) - Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination « Fréjus » :
- jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion du cépage tibouren N ne comporte pas de minimum à respecter ;
- à compter de la récolte 2015 et jusqu'à la récolte 2019 incluse, la proportion du cépage tibouren N peut être inférieure à 20 % de l'encépagement mais est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 1995, présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2035 incluse.

4°- Conditions de stockage

La disposition relative au moyen de maîtrise thermique au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés, s'applique à compter de la récolte 2015.

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 « Côtes de Provence » complétée ou non par les dénominations géographiques « Sainte-Victoire » , « Fréjus » et « La Londe » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L’étiquetage des vins bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique, peut préciser l’unité géographique plus grande « Vin de Provence ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu’en largeur, à celles des caractères composant le nom de l’appellation d’origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination.
L’unité géographique plus grande « Vin de Provence » figure dans le même champ visuel que celui du nom de l’appellation d’origine contrôlée et de la dénomination géographique.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d’affectation parcellaire (Dénominations géographiques)
Chaque opérateur déclare avant le 15 juin de l’année de la récolte, auprès de l’organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production d'une dénomination géographique.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l’organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l’année de la récolte et au moins avant la première transaction ou le premier conditionnement.
Elle indique :
- l’appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l’adresse du demandeur ;
- le lieu d’entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d’une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d’une copie de la déclaration de production ou d’un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d’identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable de transactions
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée adresse à l’organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retiraison.
Pour les vins rosés non retirés dans un délai de douze mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chacune d’entre elle dans un délai minimum de huit jours et maximum de trente jours ouvrés avant celle-ci.

4. Déclaration préalable de conditionnement
- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l’appellation d’origine contrôlée doit effectuer auprès de l’organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au plus tard le jour du conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d’un ou plusieurs contenants.
- Les opérateurs qui conditionnent plus d’une fois par mois, ou plus de 12 fois par an et au moins une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, du vin de l’appellation d’origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais doivent effectuer auprès de l’organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d’opération pour l’appellation d’origine contrôlée et la couleur concernée.
- Si l’opérateur conditionne plus de 12 fois par an mais moins d’une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, l’opérateur indique à l’organisme de contrôle agréé, au plus tard le jour de la fin des opérations de conditionnement, la date de fin des opérations de conditionnement. Les

lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

6. Déclaration de renoncement à une dénomination géographique
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser, au plus tard le jour de ce renoncement, une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion qui la transmet dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration, au plus tard le jour du déclassement, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmet dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé,

8. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptible de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (remblaiement, nivellement, décaissement…), à l'exclusion des travaux de reprofilage et de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaine au moins 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.

9. Vignes sous mesure transitoire relative au mode de conduite
Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par la disposition transitoire relative au mode de conduite adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.
Chaque année, l'opérateur concerné adresse à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide des documents suivants : en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet.

II. - Tenue de registres

Pas de registre particulier.

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 (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Elevage (vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe »)	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Contrôle de la capacité d'élevage : volume total des contenants (fûts de chêne pour la dénomination géographique « Fréjus »)
Lieu de vinification (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire »)	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	
Potentiel de production	Cohérence avec la déclaration de renonciation à produire
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Vérification visuelle - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Entretien général	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Stockage des vins en vrac	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect

	des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins rosés non retirés dans les douze mois après la transaction	Examen organoleptique de tous les lots concernés

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE TOUL » homologué par le décret n°2011-1159 du 22 septembre 2011, JORF du 24 septembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul », initialement reconnue par le décret du 31 mars 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » est réservée aux vins tranquilles blancs, gris et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Meurthe-et-Moselle : Blénod-lès-Toul, Bruley, Bulligny, Charmes-la-Côte, Domgermain, Lucey, Mont-le-Vignoble, Pagney-derrière-Barine.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 février 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°*, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire de la commune suivante du département de Meurthe-et-Moselle : Toul.

IV. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aubin B, auxerrois B.

b) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N.

c) - Les vins gris sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ;
- cépages accessoires : aubin B, auxerrois B, meunier N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

<u>Vins gris</u> :
- La présence des deux cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement.

- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

V. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées soit en taille courte à courson (cordon de Royat), soit en taille longue Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs par mètre carré et :
- un maximum de 15 yeux francs par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure ou égale à 6000 pieds par hectare ;
- un maximum de 9 yeux francs par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure à 6000 pieds par hectare.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre le fil d'attache 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 10500 kilogrammes par hectare pour le cépage pinot noir N.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12000 kilogrammes par hectare pour les autres cépages.

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

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

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, et pour les parcelles d'une surface supérieure ou égale à 5 ares, l'opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Autres pratiques culturales

a) - L'épamprage est obligatoire. Il est réalisé au 31 juillet au plus tard.

b) - Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui sont un des éléments fondamentaux du terroir, l'enherbement des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VI. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins gris	153	9,5 %
Vins blancs	161	10 %
Vins rouges	171	10,5 %

VII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs et gris, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs et gris, à 72 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 54 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Seuls sont autorisés les pressoirs sans chaînes ou dont les chaînes ont été retirées.

b) - Assemblage des cépages
Les vins gris sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins issus au moins de 2 cépages dont obligatoirement les 2 cépages principaux. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.

c) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
- Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins blancs et gris présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) qui n'est pas supérieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, dans la limite maximale de 8 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il et suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins gris	12 %
Vins blancs	12,5 %
Vins rouges	13 %

f) - Matériel interdit
- Les pressoirs continus sont interdits.
- Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

g) - Capacité de la cuverie de vinification
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,3 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins gris sont issus de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, des raisins.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Le circuit d'embouteillage présente un bon état d'entretien général.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de récolte.

IX. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend à l'ouest de la ville de Toul, sur une distance de 20 kilomètres, le long d'une cuesta orientée nord-sud, issue de l'érosion de couches sédimentaires du Bassin Parisien. Elle est bordée par un plateau sus-jacent et domine la plaine en contrebas.
Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, s'inscrivent ainsi dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau surligné par un front de côte boisé, un pied de côte en vergers et s'ouvrant sur une plaine à vocation céréalière et d'élevage.
Le vignoble trouve des conditions idéales d'implantation sur le talus bien exposé de la cuesta. Ce dernier est développé sur marnes jurassiques (Oxfordien). Les marnes sont recouvertes d'éboulis calcaires mêlés à des argiles issues de l'altération de ces dernières. Cette formation de versant comporte plus d'éléments grossiers en haut de pente.

Le vignoble des « Côtes de Toul » est ainsi localisé sur 8 communes de Meurthe-et-Moselle, un des quatre départements de la région Lorraine, région transfrontalière à l'Allemagne, la Belgique et le Luxembourg.

La zone géographique bénéficie d'un climat dit « continental tempéré ». Cependant, l'influence des vents océaniques est nuancée par la topographie et par l'exposition. Les mésoclimats qui en résultent revêtent une importance particulière pour la culture de la vigne. Les coteaux orientés à l'est et au sud, protégés des vents dominants, surplombent la Moselle, sur sa rive gauche. L'altitude est comprise entre 245 mètres et

380 mètres. Les hivers y sont froids et secs et les gelées printanières peu fréquentes. Les étés sont marqués par des chaleurs peu orageuses et les automnes sont souvent très ensoleillés.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au X^{ème} siècle, le « Chapitre de Toul » est le propriétaire de surfaces en vigne très importantes notamment à Bruley et à Lucey où l'on retrouve encore le lieu-dit « *Les vignes l'Evêque* ». Les monastères, nombreux dans la région, contribuent au développement du vignoble et de sa qualité. Les Ducs de Lorraine, qui se partageaient le territoire viticole avec les Evêques de Toul, travaillent à maintenir la réputation des vins de la région, appréciés à leur juste valeur jusque dans les cours étrangères. Au fur et à mesure de leur règne, de nombreuses ordonnances établiront un « *code viticole lorrain* » qui restera en vigueur jusqu'à la veille de la révolution française. En 1355, une ordonnance fixe le mode de culture à employer pour les vignes et celle du 16 avril 1666 interdit les cultures intercalaires. Des « *cantons à vigne* » sont créés dans les zones les plus favorables des villages bénéficiant des meilleures expositions, et le droit est concédé aux propriétaires vignerons de construire en leur maison des pressoirs pour leur usage personnel et celui de leurs voisins moins fortunés.

Aussi, jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle où il connaîtra son apogée, le vignoble des « Côtes de Toul » maintient son prestige par rapport aux terres de la plaine.

Alors que dans le reste de la région lorraine, le développement urbain de Nancy, des mines et de la métallurgie de sa périphérie, des fonderies de Pont-à-Mousson, à Foug et Pompey, crée un appel de main d'œuvre qui provoque le déclin lent du vignoble, la région des « Côtes de Toul » maintient son attachement viticole.
Ainsi les producteurs du toulois, désireux de renouer avec les vins ayant fait la réputation des « Côtes de Toul » et de faire perdurer cet héritage, se fédèrent autour d'un syndicat de défense en 1951. L'arrêté de 1951 reconnaît l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Toul ».

Les caves particulières représentent, en 2009, 45% de la production, et ont beaucoup investi dans la modernisation de leurs caves et dans le développement de points d'accueil pour la vente au caveau. Elles trouvent à leur côté un propriétaire-négociant (40 % de la production) et une cave coopérative (15 % de la production). A partir de 1991, un investissement collectif en recherche est réalisé en technique de vinification du vin « gris » avec pour objectif de parvenir à un optimum qualitatif dans le respect de son originalité. Ces recherches ont permis notamment de faire évoluer l'encépagement du vin gris en réintroduisant dans l'assemblage un deuxième cépage principal, le pinot noir N, qui fait partie de la famille des cépages la plus ancienne et la plus noble du vignoble.
Ces investissements et ces travaux ont conduit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » par décret du 31 mars 1998.

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

Indissociable de l'identité lorraine, le vin gris est issu de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, de la vendange fraîche. Il possède une robe saumonée brillante. Vin sec, léger, avec une bonne vivacité et des caractéristiques aromatiques très marquées, il présente souvent un nez de fruit frais et une bouche friande et fraîche.

Les vins blancs, issus du cépage local auxerrois B, ont un nez pouvant évoluer vers les notes d'agrumes et une bouche plutôt florale, ample à l'attaque, structurée et longue.

Les vins rouges, issus du seul cépage pinot noir N, sont finement tanniques, corsés, tout en rondeur et en finesse.

3°- Interactions causales

Déjà chanté durant l'Antiquité par le poète romain AUSONE, le vignoble des « Côtes de Toul » existait encore sous l'ère carolingienne pour se développer sous l'impulsion des Ducs de Lorraine et des Evêques de Toul.
L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » s'est construite ainsi sur la base d'un héritage historique important, développée et enrichie par la volonté collective d'un noyau d'acteurs de faire perdurer cette activité viticole.

Les expositions à l'est et au midi et la topographie garantissent l'ensoleillement et une protection des vents dominants, essentiels pour un vignoble septentrional. Les sols argilo-calcaires et caillouteux assurent à la fois, la réserve hydrique nécessaire et un bon drainage, ce dernier étant favorisé par la pente naturelle des coteaux.
Ce contexte pédo-climatique offre aux vins gris et blancs leur fraîcheur et leurs notes florales ou fruitées, et assure une bonne maturité phénolique des raisins qui se traduit notamment dans la structure tannique des vins rouges. Ces caractéristiques sont protégées par l'utilisation de matériels préservant le potentiel de la vendange (pas de pressoir continu ni à chaînes, pas de pompe centrifuge).

Ce contexte pédo-climatique impose également une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production notamment par la conduite en palissage haut du feuillage, et l'épamprage obligatoire afin de garantir une maturité satisfaisante et un état sanitaire optimal des vignes et des baies.

Le vignoble des « Côtes de Toul » a construit sa réputation sur le vin gris. A la fin du XIX^{ème} siècle, les vins produits dans la région de Toul correspondaient à ce qui était dénommé « *vin gris de Lorraine* » et vendus généralement sous le nom de « *Vin gris du Toulois* » ou encore « *Vin gris des Côtes de Toul* ». Ces vins étaient très appréciés par une fidèle clientèle d'amateurs, de restaurateurs de la région de l'Est et de la capitale. Le vin gris doit également sa réputation à la présence dans la région de nombreuses casernes, accueillant des militaires de toutes les régions françaises.

Le développement d'un savoir-faire au sein de cette communauté de producteurs autour du vin gris a naturellement été appliqué pour la production des vins blancs et rouges qui bénéficient d'une notoriété grandissante.
Les plantations en cépage pinot noir N pour l'assemblage du vin gris ont permis un retour vers les usages de production des vins rouges.
L'itinéraire technique imposé pour l'obtention des vins gris est bien évidemment appliqué aux cépages blancs, ce qui confère aux vins blancs leur finesse et leur structure, déjà reconnues par Jules Guyot (1822), qui appréciait particulièrement ceux de la commune de Bruley.

En 2010, la qualité et la spécificité des vins des « Côtes de Toul » sont reconnues et saluées par les plus grands guides œnologique (guide Hachette) et concours nationaux (concours général agricole de Paris). De même, la situation de la zone géographique, au sein d'une région frontalière à trois pays européens reliés entre eux par la vallée de la Moselle, joue un rôle important dans le développement de cette notoriété.

X. - Mesures transitoires

a) - Les dispositions relatives à la densité à la plantation, à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 31 mars 1998. Ces parcelles 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 2023 incluse.

b) - Les parcelles de vigne conduites selon le mode de conduite dit « en lyre » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect de l'échéancier individuel approuvé par l'Institut national

de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en date des 4 et 5 septembre 2002.

XI. - 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 « Côtes de Toul » 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

Toute indication facultative est inscrite, 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède la 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 et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 15 mai qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard soixante jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.
- du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration préalable de transaction
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin de l'appellation d'origine contrôlée déclare la

transaction pour le lot concerné auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant effectuer le conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser un extrait de son registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé chaque trimestre et au plus tard le 10 du premier mois du trimestre suivant.

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

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

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.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production).	Documentaire et visite sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériels interdits	Visite sur site.
Lieu de vinification.	Documentaire.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et visite sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et visite sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et/ou mètre carré et mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.

Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
Suivi de la date de récolte.	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pressurage.	Documentaire et visite sur site.
Assemblage des cépages.	Documentaire et visite sur site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site.
Capacité de cuverie de vinification.	Visite sur site et documentaire.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et visite sur le terrain.
Rendement autorisé.	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]).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique (Contrôle interne et externe)
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique (Contrôle interne et externe)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Documentaire et visite sur site.

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DU VIVARAIS » homologué par le décret n° 2011-1160 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Vivarais », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Vivarais » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Bidon, Gras, Labastide-de-Virac, Lagorce, Larnas, Orgnac-l'Aven, Saint-Montan, Saint-Remèze, Vinezac ;
- Département du Gard : Barjac, Le Garn, Issirac, Montclus, Saint-Privas-de-Champclos.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 et 16 février 1996 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 16 décembre 2010.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Ailhon, Balazuc, Bessas, Bourg-Saint-Andéol, Chassiers, Lachapelle-sous-Aubenas, Lanas, Largentière, Pradons, Rochecolombe, Ruoms, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Thomé, Salavas, Uzer, Vagnas, Vallon-Pont-d'Arc, Valvignères, Viviers-sur-Rhône ;
- Département de la Drôme : Donzère ;
- Département du Gard : Aiguèze, Cornillon, Laval-Saint-Roman, Méjannes-le-Clap, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Tharaux.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, marselan N.
Vins blancs	- cépage principal : grenache blanc B ; - cépages complémentaires : clairette B, marsanne B ; - cépages accessoires : viognier B, roussanne B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins rouges	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion du cépage grenache N est comprise entre 60 % et 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins blancs	- La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

La distance entre les pieds sur un même rang est comprise entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 178 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 189 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 52 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.
Les assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au conditionnement.

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 %.
Vins rosés	La proportion de cépage grenache N est comprise entre 60 % et 80 %.
Vins blancs	- La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion des cépages complémentaires, est supérieure ou égale à 30 % ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 %.

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

c) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement, les vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	Inférieure ou égale à 3	Supérieure ou égale à 4
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4	
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4	

COULEUR DES VINS	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13 %)	Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (0,70 gramme par litre exprimée en H_2SO_4)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13%)	Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimée en H_2SO_4)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e)- Matériels interdits.

- Les vinificateurs continus, les cuves à recyclage de marcs, les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et les érafloirs centrifuges sont interdits ;
- Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiée au chai.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

2°- Dispositions par type de produit

- Les foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits ;

- La vinification par « macération carbonique » est interdite ;

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le sud du Massif Central, à cheval sur les départements du Gard (5 communes) et de l'Ardèche (9 communes), de part et d'autre de la rivière Ardèche. Elle fait ainsi le lien entre la vallée du Rhône, à l'est, et les montagnes cévenoles, à l'ouest.

Sa localisation, au sud du défilé de Donzère, lui permet de bénéficier d'un climat méditerranéen plus ou moins dégradé par l'altitude et la proximité des Cévennes. Cette situation géographique offre un bon ensoleillement avec des températures cependant plus basses et des précipitations légèrement plus importantes à proximité des reliefs.
La majeure partie des vignes est située sur le plateau des Gras dont l'altitude moyenne est de 400 mètres, mais elles s'épanchent quelque peu dans la vallée du Rhône au niveau de Saint-Montan et sur les premiers contreforts des Cévennes à Vinezac. Le plateau des Gras repose sur un substratum géologique constitué de calcaires du Crétacé à faciès urgonien, très durs, et sur lesquels le vignoble n'occupe que les îlots où sont présentes les argiles de décalcification. Ce relief karstique, profondément entaillé par l'Ardèche, aux gorges et grottes célèbres, est séparé des Cévennes, à l'ouest, par un fossé d'effondrement, au nord, par le sillon pré-cévenol et, au sud, par le fossé d'Alès (région de Barjac).
A la périphérie de ce massif, d'autres matériaux, d'âge triasique, donnent des sols plus acides, à proximité des Cévennes (Vinezac), des formations marneuses et calcaires de l'ère Tertiaire sur Barjac, Lagorce et Issirac.
Enfin, le territoire de la commune de Saint-Montan, située dans la vallée du Rhône, au pied du plateau des Gras, se singularise par un vignoble installé tantôt sur des terrasses alluviales anciennes du Rhône, tantôt sur des éboulis calcaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès l'époque romaine, la région de *l'Helvie* est déjà remarquée pour son caractère viticole au sein de la province narbonnaise. PLINE L'ANCIEN, dans son encyclopédie « *l'Histoire Naturelle* » (H. N. XIV, chap. IV) distingue, parmi les vignes qui poussent naturellement en Gaule, trois variétés dont « *Vitis*

Helvia » cultivée en *Helvie* (Bas-Vivarais). Il mentionne même la présence d'un cépage remarquable à « *Alba Helviorum* » (Alba, alors capitale de l'*Helvie*, et maintenant Alba-la Romaine), le « *carbunica ou carbonica* » qui a la particularité de passer sa fleur en un jour, ce qui a pour effet de le protéger des accidents. D'après PLINE L'ANCIEN, toute la province narbonnaise est à l'époque conquise par les vertus de ce cépage.
Alba joue donc un rôle majeur dans l'implantation du vignoble, comme dans le commerce des vins. Dans « *Histoire de l'Ardèche* », par L. GOUT et J. VOLANE, (1907), on apprend, au sujet d'Alba, que « *Le principal commerce de la Cité était celui des vins* ».

Au V^{ème} siècle, des facteurs politiques et économiques se conjuguent pour finalement provoquer le transfert concomitant de la capitale et du siège épiscopal d'Alba vers Viviers-sur-Rhône. Cependant la vigne ne déserte pas pour autant le territoire. En effet, à partir du VIII^{ème} siècle, la mention de vignobles figure dans bon nombre de documents locaux, comme la charte des donations de l'église de Viviers-sur-Rhône (*Charta Vetut*) et le bref d'obédience des premiers chanoines de Viviers-sur-Rhône. L'un de ces vignobles, donné à l'évêque, est situé à Gras, commune actuellement au cœur de la zone. Il s'y produit, à cette époque, cent quatre-vingts muids de vin.
OLIVIER DE SERRES (1539-1619), enfant de Villeneuve-de-Berg et « père » de l'agriculture française est enthousiasmé par les vins de sa région. Lorsqu'il prend en charge l'exploitation du domaine du Pradel, sur la commune de Mirabel, il se rend acquéreur d'une vigne sur le fameux coteau de Montfleury et la nomme « *la Belle des Velles* » (la vigne des vignes) tant il est fier du vin qui en est issu.
Plus tard, une kyrielle de fléaux s'abattent sur le vignoble : l'oïdium en 1845, le mildiou en 1878, le black-rot en 1885 et comme pour l'ensemble du vignoble français, le phylloxera dans les années 1860-1870. Ce dernier dévaste la moitié du vignoble ardéchois et provoque l'effondrement de la production.

La plantation de cépages hybrides producteurs directs (HPD), issus d'un croisement avec des vignes américaines résistantes à la maladie permet alors de sauver le vignoble, les cépages traditionnels locaux étant sensibles au phylloxéra. Malheureusement, les vins obtenus sont de piètre qualité et la mise au point d'un surgreffage des anciennes variétés sur des porte-greffes américains laisse entrevoir une porte de sortie pour la viticulture.
En 1946, un premier syndicat intercommunal de vignerons de « Vallon et du Sud Ardèche » voit le jour et dépose, dés l'année suivante, une demande de label pour les vins du Vivarais.
En 1955, Robert DUTRU, des Services agricoles, Charles BOULE, maire de Saint-Remèze et président du syndicat des vignerons, André BARNOUIN, vigneron à Orgnac et Léon BRUNEL, vigneron et sélectionneur à Saint-Remèze entament une démarche de reconnaissance des vins produits en Vivarais en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ». Cette démarche n'est pas couronnée de succès mais loin d'être découragés, une poignée d'hommes dont messieurs VALLAT, DESCHAUX, et BRUNEL, participent à la mise en place, dés 1957, d'un champ expérimental sur la commune de Saint-Remèze. Le but est de tester des clones essentiellement des cépages cinsaut N, grenache N et syrah N.
Ces essais cristallisent la communauté humaine autour d'un projet et démontre qu'une viticulture de qualité est de nouveau possible. Sur cette lancée, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes du Vivarais » est reconnue, par l'arrêté du 8 août 1962, pour les vins produits sur le territoire de 11communes des départements de l'Ardèche et du Gard.

Au début, le mouvement coopératif, dont les caves coopératives d'Orgnac-L'Aven, Saint-Montan ou Saint-Remèze, comme les vignerons indépendants (Hervé BOULE, André VIGNE, Léon BRUNEL,…) jouent un rôle majeur dans la réhabilitation de l'encépagement et la qualité des vins. Dès 1967, les 7 caves coopératives du sud de l'Ardèche se regroupent afin, d'une part, d'apporter des améliorations aux techniques viticoles et de moderniser les caves, d'autres part, de structurer un réseau de commercialisation. Le débouché nouveau que constitue le tourisme qui se développe alors en Ardèche et les incitations à la restructuration vinicole (plan national de relance, aides communautaires,…) sont autant de leviers pour le développement du vignoble tout autant que de sa notoriété.

La zone géographique est étendue, en 1971, sur les communes de Lagorce et Vinezac, puis en 1984, sur la commune d'Issirac du le département du Gard.

Dans les années 1990, dans un souci qualitatif permanent, le potentiel de production est réduit de 11000 hectares à 4734 hectares, suite à une sérieuse et soigneuse révision de l'aire parcellaire délimitée et les rendements sont abaissés. Accompagnant ces mesures volontaires, de gros efforts d'investissement sont faits par certaines caves coopératives pour la rénovation des cuveries et la maîtrise des températures.
Toutes ces mesures assurent une transformation du vignoble et placent les vins du Bas-Vivarais sur la voie de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. Cette dernière devient effective par décret du 23 Septembre 1999.

Souhaitant avant tout respecter les usages de production, plutôt que de céder aux sirènes des modes de consommation, les vignerons ont su conserver et valoriser les cépages traditionnels de la vallée du Rhône. Assurant la transition entre les vignobles du Sud et du Nord, les cépages rhodaniens, que sont les cépages grenache N et syrah N sont très majoritairement implantés. Ce dernier se développe davantage en raison de son adaptation aux conditions climatiques plus fraîches, et doit être présent dans une proportion d'au moins 40 % dans l'encépagement destiné à la production des vins rouges. D'autres cépages comme le cinsaut N et le carignan N complètent l'encépagement. De la même manière, les cépages blancs les plus courants sont le grenache blanc B et la clairette B, la marsanne B se développant de manière plus anecdotique.

Le nom de « Vivarais » est attaché géographiquement au territoire de l'Ardèche. L'utilisation du nom « vins du Vivarais » est courante dans les écrits du XIX^{ème,} attestant d'une certaine renommée de ces vins englobant ceux du Haut-Vivarais (communes de Saint-Péray, Cornas, Mauves, Tournon, Sécheras) et ceux du Bas-Vivarais (communes de Gras, Alba, Saint-Montan …).

En 2008, la superficie en production est de 538 hectares pour une production moyenne annuelle d'environ 15000 hectolitres répartie entre une quinzaine de domaines et neuf caves coopératives.

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

Les vins des « Côtes du Vivarais », les plus septentrionaux des méridionaux, se déclinent dans les trois couleurs, même si la production est dominée par les vins rouges qui représentent environ 50% de la production.
Ces vins ont une couleur pourpre profonde, des arômes végétaux, fruités et poivrés apportés par le cépage syrah N, et un équilibre en bouche permettant de les boire jeunes.
Les vins rosés assez présents, environ 44 % des volumes, sont frais et légers, fruités, mettant en valeur un assemblage en faveur du cépage grenache N.
Cultivés en limite septentrionale du climat méditerranéen, les cépages blancs donnent des vins blancs secs assez confidentiels, à la robe jaune très pâle aux reflets verts, qui développent notamment des arômes de fleurs blanches, de silex, et dont l'équilibre en bouche est basé sur une pointe de fraîcheur.

3°- Interactions causales

Dans le sud du Vivarais, sur un plateau calcaire entaillé par la rivière Ardèche, une communauté humaine a su implanter et préserver une palette de cépages capable d'assumer la transition entre les vignobles septentrionaux et méridionaux de la Vallée du Rhône. Au cœur d'un climat méditerranéen plus ou moins dégradé en fonction de la proximité des reliefs cévenols, l'aire parcellaire précisément délimitée privilégie les parcelles présentant des sols essentiellement composés d'argiles de décalcification, ponctuellement formés par des grès du trias, d'éboulis calcaires ou de terrasses alluviales anciennes et plus fréquemment de calcaires marneux.

Le climat sec et ensoleillé, à l'est, plus frais et humide, en s'éloignant de la vallée du Rhône vers les montagnes cévenoles, offre les conditions idéales pour l'adaptation de cépages plus ou moins précoces en fonction de leur origine. La maturité retardée, vers l'ouest, par rapport à celle observée à la même latitude dans les vignobles de la vallée du Rhône, donne des caractéristiques particulières aux vins produits qui

s'identifient par un bel équilibre entre vivacité, qui soutient la persistance aromatique souplesse et structure, avec des tanins robustes.

La vocation viticole de la zone géographique est démontrée par l'antériorité du vignoble remontant au moins aux *Helviens*, peuple de vignerons qui ira jusqu'à sélectionner un cépage spécialement adapté à cette région du Bas-Vivarais.

Si la reconnaissance en appellation d'origine ne remonte qu'aux années 1960, en revanche, l'importance du commerce du vin, dans la société rurale du Bas-Vivarais, est attestée depuis l'époque de LOUIS-PHILIPPE, avec notamment le rôle prépondérant d'une communauté humaine qui développe la filière vinicole (vignerons, muletiers, négociants en vins). Le commerce et la diffusion de ces vins dans d'autres régions (Gévaudan, Loire…) sont avérés à la même période.

OLIVIER DE SERRES, dans son « *Théâtre de l'agriculture* », cite parmi les « vins du Vivarais » les *«excellents vins blancs de Largentières, Montréal (*commune limitrophe*), Lambras* (actuellement Vinezac), … ».
Parmi les sources apportant des informations sur ces vins, citons « *Muletiers du Vivarais* » écrit par A. MAZON (édition 1888) qui explique l'importance de cette corporation dans la diffusion des denrées à travers les montagnes cévenoles et le statut particulier accordé aux muletiers spécialisés dans le commerce des vins. L'auteur précise qu'il y a deux sortes de muletiers en Vivarais : « *ceux qui portaient les vins du Bas-Vivarais et du Rivage (les bords du Rhône) sur les plateaux auvergnats, et ceux qui portaient la soie d'Aubenas à Saint-Etienne* ». Plus loin, il décrit combien étaient appréciés les vins du Bas-Vivarais et leurs modes de diffusion hors Ardèche : « *C'était le « vin du Vivarais », seul régnant dans les auberges comme dans les châteaux et presbytères de l'ancien Gévaudan* » et plus loin : *« Un certain nombre allaient jusqu'au Puy où affluaient aussi les clairets de la Limagne, mais où l'on appréciait bien autrement la sève chaude des vins du Bas-Vivarais. Du Puy, tous ces vins se répartissaient sur le plateau central. Mais beaucoup allaient directement des lieux de production aux lieux de consommation, dans la Lozère et la Haute-Loire,et c'était le cas de presque tous les vins du Bas-Vivarais ».*
Dans « *Voyage au pays Helvien* » écrit par le Docteur FRANCUS et édité par MAZON et ALBIN au XIX^{ème} siècle, comme dans « *Histoire de l'Ardèche* » , par L. GOUT,... et J. VOLANE, toute l'importance des marchands de vins (négociants) dans la société ardéchoise du début du XIX^{ème} siècle se dévoile : *« Il est à remarquer que le personnage le plus important d'Alba dont le nom soit parvenu jusqu'à nous, est un marchand de vins, Minthatius Vitalis, établi à Lyon et sénateur de la capitale helvienne.il existe au palais Saint-Pierre à Lyon, un monument qui témoigne des honneurs rendu à Vitalis ».*
Enfin, la renommée des « vins du Vivarais » semble bien remonter au moins au XVII^{ème} siècle, si l'on en croit un passage extrait des correspondances de la Marquise de SEVIGNE écrivant de Paris à sa fille, la Comtesse de GRIGNAN, en ces termes *« Le Comte de Grignan, m'avait dit qu'il me manderait façon d'acquérir et j'y compte de ces bons vins de Vivarais ».*

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

Jusqu'à la récolte 2017 incluse, les vins rouges et rosés peuvent être issus du cépage carignan N, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles plantées avant le 23 septembre 1999.
La proportion de ce cépage accessoire et des autres cépages accessoires fixés dans le présent cahier des charges, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Modes de conduite

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 23 septembre 1999 présentant une densité minimale à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette

de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 « Côtes du Vivarais » 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 sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention, signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable de transaction en vrac et des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant toute retiraison de produit.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme d'inspection une déclaration préalable de conditionnement pour le lot

concerné dans un délai de dix jours ouvrés précédant le conditionnement.
Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Registre d'assemblages
La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire.
Ce registre précise pour chaque lot de vin sa composition par cépage.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Lieu de stockage identifié 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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité,…	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura » homologué par le décret n° 2011-1161 du 22 septembre 2011 , JORF du 24 septembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CRÉMANT DU JURA »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura », initialement reconnue par le décret du 9 octobre 1995, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Crançot, Le Chateley, La Ferté, Pont-du-Navoy.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1er et 2 juin 1989, 6 et 7 novembre 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°*a) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages noirs ou gris: pinot gris G, pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages blancs : chardonnay B, savagnin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieur à 2 mètres.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 20 yeux francs par pied et 120000 yeux francs par hectare ;
- En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé 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 14500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :
- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et d'au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres.

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 de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les raisins ne peuvent être transportés que dans des récipients non étanches dans des conditions permettant de préserver l'intégrité des raisins ainsi que l'élimination des jus d'autopressurage.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 74 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2{,}75) \times (R / 10\,000)$.
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 80 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes :

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

cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que 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

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre ;
- 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'appellation d'origine contrôlée.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.
Les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sont versés entiers dans le pressoir.
Les installations de pressurage répondent aux dispositions ci-après.
L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage donne 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	Installation de réception des vendanges 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 pressoirs	- 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 récipient utilisé pour la vendange
Aire de stockage	Récipients contenant de la 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 pourra 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 d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies - Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date du 31 juillet 2009 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, 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 « antibourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être éliminé

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 du 31 juillet 2009 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 doit être possible ; - l'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de

	convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...)
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages.
La cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions suivantes :
- pour les vins blancs, le volume issu des cépages chardonnay B, pinot noir N et trousseau N est supérieur ou égal à 70 % de la cuvée ;
- pour les vins rosés, le volume issu des cépages noirs ou gris est supérieur ou égal à 50 % de la cuvée.

c) - Normes analytiques.
- Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères mesurée à la température de 20°C ;
- Les vins présentent après dégorgement une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- En cas d'enrichissement des moûts, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, et avant dégorgement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie
La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1er

décembre qui suit la récolte.

d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte ;
- Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de 9 mois minimum 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 de l'appellation « Crémant du Jura » fait partie de la région naturelle du Revermont limitée :
- à l'est, par le premier plateau calcaire du massif jurassien, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Le vignoble est présent, de manière discontinue, sur une bande de 80 kilomètres de long et 2 kilomètres à 5 kilomètres de large, principalement exposé à l'ouest, entre 300 mètres et 450 mètres d'altitude.

Il occupe un chapelet complexe de collines allongées du nord au sud en contrebas du relief principal, dominant de 50 mètres à 100 mètres des dépressions de même orientation. Cette disposition est directement liée au chevauchement du Jura sur la Bresse lors du soulèvement alpin :
- le relief principal, rectiligne, correspond au rebord du premier plateau jurassien, géologiquement constitué d'une assise de calcaire dur du Jurassique moyen dominant une épaisse série de marnes et argiles du Trias et du Lias ;

- les collines sont des fragments arrachés au plateau (écailles), et charriés au front de failles chevauchantes. Elles sont généralement plus allongées dans le sens nord/sud (2 kilomètres à 3 kilomètres) que dans le sens est/ouest (0,5 kilomètre à 1 kilomètre). La forte résistance à l'érosion de ces écailles calcaires leur a permis de rester en relief dans le paysage de la zone géographique. Les dépressions ont au contraire un sous-sol marneux. Elles représentent la masse de l'épaisse série marneuse de plus de 200 mètres d'épaisseur à l'origine, charriée et transportée sur la Bresse par paquets, lors du chevauchement.
L'érosion a été très active sur ces marnes friables, dégageant ainsi des reliefs vigoureux.

L'essentiel des parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupe soit le versant et sa base sous la corniche boisée du plateau, soit les versants les mieux exposés de collines parsemant le piémont.
Le calcaire est partout présent. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne et en particulier aux cépages jurassiens. Sur les coteaux adossés au plateau calcaire, les sols sont assez complexes, mêlant marnes, argiles et éboulis calcaires.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C ; été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe depuis l'époque romaine. Les témoignages qui concernent le vignoble jurassien abondent à partir de l'an 1000.

La production de vins mousseux, dans le Jura, a des origines très lointaines, et la méthode d'élaboration avec seconde fermentation en bouteilles existe depuis le XVII^{ème} siècle. Cette production est traditionnelle et même les appellations d'origine contrôlées comme « Arbois » et « L'Etoile » voyaient une partie de leur production destinée à l'élaboration de vin mousseux. Ces vins mousseux du Jura ont acquis une notoriété certaine. Au XX^{ème} siècle, des familles d'élaborateurs se sont spécialisées dans la production de vins mousseux et les techniques ont été affinées pour la production de vins à haute expression : respect de l'intégrité du raisin, pressurage doux, long séjour « sur lattes », en bouteilles pour la seconde fermentation.

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura » a été reconnue le 9 octobre 1995. Les producteurs ont alors abandonné la production de vin mousseux bénéficiant des autres appellations d'origine contrôlées du Jura telles « Arbois », « Côtes du Jura », « L'Etoile ».

Les cépages cultivés dans le Jura le sont depuis plusieurs siècles. Les vignerons ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens : le cépage poulsard N, dont on trouve trace écrite, dès 1620, dans le Jura, le cépage trousseau N, dont on trouve trace, avec certitude, dans le Jura à partir de 1732 et le cépage savagnin B dont la présence est attestée en 1717. Ils ont également adapté deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin : le cépage chardonnay B, présent dès 1717 dans le Jura, et le cépage pinot noir N dont la plus ancienne mention écrite date de 1385, sous le nom de « *savagnin noir* ».
Tous ces cépages sont à la base de la production de « Crémant du Jura ».

En 2009, la production, sur 310 hectares, est d'environ 17000 hectolitres de vins mousseux blancs et 2000 hectolitres de vins mousseux rosés.

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

Le vin mousseux blanc, élaboré majoritairement à partir du cépage chardonnay B, est délicat et fin. Il présente une palette aromatique complexe mais discrète au sein de laquelle se distinguent fréquemment des notes de pomme, de brioche et de noisette.

Le vin mousseux rosé est produit généralement à partir du cépage pinot noir N. Il offre très souvent des notes de petits fruits rouges.

3°- Interactions causales

Les raisins tirent leurs spécificités des sols marneux (argilo-calcaires) recouverts de cailloutis calcaires. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continuelle et, en surface, d'épais éboulis caillouteux permettent un bon réchauffement du sol et un bon drainage. Des conditions de production dans le cahier des charges contribuent à la préservation de ces sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,….) et limitent les risques courants d'érosion.

La tradition de production de vins mousseux dans le Jura a permis, au fil des générations, d'adapter progressivement les techniques ancestrales. En cueillant les raisins entiers dans des caisses non étanches, en procédant à un pressurage très doux et progressif, les qualités substantielles des raisins, et notamment le potentiel aromatique lié au milieu naturel, sont préservées.
Les centres de pressurage répondent ainsi à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée. Une durée d'élevage « sur lie » longue, lors de la seconde fermentation en bouteille, favorise le développement d'arômes secondaires et la restitution des spécificités du vin liées à son origine.

En 1734, un vigneron de Poligny, nommé CHEVALIER, décrit en détails la recette par laquelle il obtient du « *vin gris, façon du vin de Champagne* ».
Dès le début du XVII^{ème} siècle la production de vin mousseux est attestée sous l'expression imagée de *« vin fou »* qu'a fait revivre un grand négociant arboisien.

XI. - Mesures transitoires

1°-Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

2°-Réception et pressurage

Convoyage des raisins et tapis à raisins.
Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant le 31 juillet 2009, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir.

3°- Date de mise en marché à destination du consommateur

Pour les tirages réalisés entre le 1er décembre 2010 et le 30 novembre 2012, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 11 mois à compter de la date de tirage, et au plus tôt le 1er décembre de l'année suivant celle de la récolte.

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

2°- Dispositions particulières

a) – Les mentions 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) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er juin qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juin qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration d'intention de production
En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production huit 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.

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »
Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.
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, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des retiraisons (vins de base)

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison.

5. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- la couleur ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- 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.

II. - Tenue de registres

1. Carnet de pressoir
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 ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

2. Registre de dégorgement
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 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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins « sur lattes »	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du type de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi de règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 -Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Rendement en jus et taux de rebêches	Contrôle documentaire (carnet de pressoir)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins de base	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

II. – Références concernant les structures 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

CERTIPAQ
44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-POITOU » homologué par le décret n° 2011-1162 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 23 octobre 1970, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département des Deux-Sèvres : Doux ;
- Département de la Vienne : Amberre, Avanton, Beaumont, Blaslay, Chabournay, Champigny-le-sec, Charrais, Chénéché, Cherves, Chouppes, Cissé, Coussay, Craon, Cuhon, Dissay, Jaunay-Clan, Lencloître, Maisonneuve, Marigny-Brizay, Massognes, Mirebeau, Neuville-de-Poitou, le Rochereau, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Thurageau, Varennes, Vendeuvre-du-Poitou, Vouzailles, Yversay.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 novembre 2010.
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 des aires de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Vienne : Colombiers, Ouzilly, Scorbé-Clairvaux.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	sauvignon B, sauvignon gris G.
Vins rouges	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépages accessoires : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, merlot N, pinot noir N.
Vins rosés	cabernet franc N, gamay N, pinot noir N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
Vins blancs	La proportion du cépage sauvignon B est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement.
Vins rouges	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement.
Vins rosés	- Les 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 40% de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages gamay N et pinot noir N est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4200 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2.20 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques et règles suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE

cabernet franc N, merlot N, pinot noir N, sauvignon B et sauvignon gris G	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 14 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 10 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 16 yeux francs par pied et un maximum de 14 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz).
gamay N, gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 11 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 9 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille Guyot double avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 8 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz).

c) - Règles de palissage

La hauteur de feuillage doit être au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0.40 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0.20 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 11000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est abritée pendant le transport.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	170	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	67
Vins rouges	58
Vins rosés	60

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et rosés	66

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de 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 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
L'assemblage est réalisé dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agrées.

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins sont issus du seul cépage cabernet franc N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion des cépages accessoires autres que le cépage gamay N est inférieure ou égale à 10%.
Vins rosés	Les vins sont issus d'un assemblage dans les proportions correspondant à celles prévues pour l'encépagement

b) - Fermentation malo-lactique,
La fermentation malo-lactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0.4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL CETTE TENEUR S'APPLIQUE (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE TOTALE ET STADE AUQUEL CETTE TENEUR S'APPLIQUE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	3 (après fermentation)	112,25 (après conditionnement)
Vins rouges	2,5 (après fermentation)	91,84 (après conditionnement)

d) - Pratiques œnologiques et physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges 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 et l'élevage des vins blancs et rosés ;
- Les vins blancs et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12% ;
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

e) – Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1.4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

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

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située à proximité du " *Seuil du Poitou* ", qui marque la transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain, la zone géographique constitue le prolongement le plus méridional de la région viticole du « Val de Loire ».

La zone géographique repose sur un plateau ondulé dont l'altitude oscille entre 80 mètres et 120 mètres, parsemé de buttes qui culminent à 150 mètres environ. Quelques cours d'eau entrecoupent ce plateau et façonnent le relief.
La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 30 communes du nord du département de la Vienne, au nord et au nord-ouest de la ville de Poitiers, ainsi que sur une commune de l'Est du département des Deux-Sèvres.

Les vignes sont majoritairement implantées sur les hauteurs, sommets de buttes et hauts de coteaux exposés au sud, regroupées en îlots, trait caractéristique du vignoble, dans un contexte agricole orienté très majoritairement vers les grandes cultures.

Les principaux sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins se sont développés sur les formations sédimentaires de l'ère Secondaire de la bordure sud-ouest du Bassin Parisien, principalement le Jurassique moyen et supérieur, au sud-ouest de la zone géographique (Callovien, Oxfordien, Kimméridgien) et le Crétacé supérieur, au nord-est (Cénomanien, Turonien, Sénonien). On trouve :
- Dans le Jurassique, les « *terres de groies* » qui sont des sols bruns argilo-calcaires, soit peu profonds et très caillouteux, dénommés « *petites groies* », soit un peu plus profonds et argileux et dénommés « *grosses groies* »;
- Dans le bas du Crétacé, les « *varennes* » sont des sols chargés en glauconie, formés dans les niveaux sableux, gréseux ou argileux du Cénomanien ;
- Dans le Turonien inférieur et moyen, les « *terres d'aubues* », sont des rendzines évoluées sur la craie tuffeau tendre ;
- Dans le Turonien supérieur et le Sénonien, qui se rencontrent généralement au sommet des buttes, des sols sablo-argileux, souvent riches en silex, naturellement précoces et modérément fertiles.

Le climat est soumis conjointement aux influences océaniques, qui contribuent à la tempérance du climat, et à des caractéristiques continentales, qui se traduisent par une pluviométrie modérée. Les hauteurs du « *Gâtinais* », à l'ouest, ralentissent les entrées maritimes et captent en partie les précipitations venues de l'océan. Ainsi, les variations thermiques sont atténuées (moyenne des températures annuelles comprise entre 11°C et 12°C), les précipitations sont limitées (hauteur moyenne de 640 millimètres par an) et l'ensoleillement est particulièrement important (près de 1900 heures par an).

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est introduite en « Haut-Poitou » à l'époque gallo-romaine. En 276, l'empereur PROBUS accorde la liberté de planter dans tout l'Empire. La vigne, cultivée en treilles et cantonnée aux abords des villes, peut ainsi s'étendre dans la campagne au nord de Poitiers.
Pendant plusieurs siècles le vignoble s'étend puis régresse au gré des guerres et les invasions barbares qui se succèdent. A l'époque féodale, l'introduction de la pratique du « *contrat de complant* » permet aux nouveaux vignerons de cultiver une terre auparavant inculte et d'y planter de la vigne. Un « *défricheur* » exploite la terre et, en échange de son travail, le propriétaire lui cède une partie de la récolte, entre le quart et la moitié. La transmission héréditaire du « *contrat de complant* » garantit, au propriétaire, une production de vin de qualité sur le long terme.

La production vinicole poitevine se met réellement en place à partir du XII^{ème} siècle, sous l'impulsion de GUILLAUME X, Duc de Guyenne et Comte de Poitiers, qui créé le grand vignoble de Poitiers. Le marché anglais devient le premier débouché du vignoble, suite au mariage d'ALIENOR d'Aquitaine, avec HENRI II Plantagenêt, roi d'Angleterre, en 1152.
Au XVII^{ème} siècle, les négociants hollandais, très actifs en Guyenne et à Cognac, expédient les vins du « Haut-Poitou » vers les Flandres et les pays riverains de la mer du Nord, parfois même jusqu'en Orient.
Au XVIII^{ème} siècle, la vigne couvre déjà plus de 30000 hectares autour de Poitiers, la plaine neuvilloise étant considérée comme « *pays de grand vignoble* ».

Cette production viticole atteint son apogée au XIX^{ème} siècle, avec 43 000 hectares plantés en 1880, peu avant l'arrivée du phylloxera.
Après l'épidémie, le vignoble se reconstitue, avec l'appui de la cave coopérative des viticulteurs de la Vienne (devenue par la suite la cave coopérative du Haut-Poitou) en 1948, et la création, en 1962, d'un groupement de vulgarisation viticole.
Cette reconversion conduit à la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 23 octobre 1970.

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

Les vins du « Haut-Poitou » se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins blancs ont un caractère frais et présentent souvent des arômes floraux et fruités mêlant fleurs blanches, fleurs jaunes et agrumes.

Les vins rouges sont élégants, avec une robe qui tend vers le rubis. Ils expriment fréquemment des arômes de petits fruits rouges, de griotte, ainsi que des notes épicées et fraîches.

Les vins rosés sont légers, nerveux sans être agressifs, aux arômes bien présents de fruits mûrs.

3°- Interactions causales

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables , regroupées en îlots, présentant :
- des sols bruns argilo-calcaires, ou « *terres de groies* », bien drainés, qui se réchauffent et se ressuient bien au printemps et qui assurent une alimentation en eau suffisante mais modérée de la vigne, alors que les fissures de la roche sous-jacente favorisent son enracinement en profondeur ;
- des « *varennes* », dont la texture sableuse permet un bon drainage naturel et un démarrage précoce de la vigne ;
- des « *terres d'aubues* », souvent situés sur de fortes pentes, très propices à un enracinement profond de la vigne et qui restituent avec parcimonie l'eau du sol au système racinaire, d'où un stress hydrique modéré particulièrement favorable à la maturation des baies.

Le cépage cabernet franc N se plait notamment sur les « *petites groies* » et « *terres d'aubues* », et il trouve dans ses situations les bases essentielles à une maturité constante au fil des ans. Il apporte une note de couleur aux vins rosés et contribue à leur complexité. Les vins qui en sont issus présentent également une belle structure tannique et développent des arômes riches de fruits mûrs. Ils constituent ainsi la colonne vertébrale des vins rouges, entrant au moins à 60% dans la composition de ces vins.
Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont principalement implantés avec succès sur les « *grosses groies* » et les vins qui en sont issus expriment des caractères floraux, frais et originaux. Les autres cépages apportent dans les assemblages de la rondeur et de la diversité aromatique.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de

leur potentiel aromatique, d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses.

Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique à leur paysage viticole, entretiennent la notoriété de ce vignoble ancien, notoriété ravivée lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique et qui connaît une réelle ascension depuis les années 1980. Témoin de ce dynamisme, la confrérie bachique des « *Tire-Douzils* », fondée en 1953, toujours active en 2010, a pour objectif de faire connaître et apprécier les vins du « Haut-Poitou », confortant ce que Jules GUYOT dans son « *Etude des vignobles de France* » (Ed. Jeanne Laffitte, 1876) résumait ainsi : « *Le climat de la Vienne est très bon pour la vigne, un peu froid et un peu humide au printemps, un peu brûlant en été, très sujet aux gelées tardives, mais pouvant donner par cela même au vin certaines qualités qu'il n'aurait pas ailleurs. Les climats frais donnent au raisin et à tous les autres fruits une finesse qu'ils n'ont point où la chaleur est l'élément permanent et dominant de la végétation* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 16 novembre 2010, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation, règles de taille et règles d'assemblages

a) – La disposition relative à l'obligation d'une proportion de 60% de cépage cabernet franc N dans l'encépagement des vins rouges s'applique à compter de la récolte 2021.
Jusqu'à la récolte 2020 incluse :
- la proportion de ce cépage est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- les vins sont issus du seul cépage cabernet franc N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 40 %.

b) – La disposition relative à l'obligation de la présence des 3 cépages dans l'encépagement des vins rosés s'applique à compter de la récolte 2021.
Jusqu'à la récolte 2020 incluse :
- seuls les cépages cabernet franc N et gamay N sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- la proportion de chacun de ces cépages est supérieure ou égale à 20 % ;
- les vins sont issus d'un assemblage dans lequel la proportion de chacun de ces cépages est supérieure ou égale à 20 %.

c) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage cabernet-sauvignon N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte de l'année 2020 incluse.
Les règles de taille qui s'appliquent à ce cépage sont celles définies dans le présent cahier des charges pour les cépages cabernet franc N, merlot N, pinot noir N, sauvignon B et sauvignon gris G.
La proportion de ce cépage est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
La proportion de ce cépage dans l'assemblage des vins est inférieure ou égale à 10%.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation comprise entre 3300 pieds à l'hectare et 4200 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou » 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 sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) – L'indication du cépage figure, sur les étiquettes, obligatoirement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrite en caractères de même couleur et dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la cave coopérative à laquelle il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts

4. Déclaration préalable de vente de vins en vrac
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder 15 jours ouvrés avant toute expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement dans un délai de 15 jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registre

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement
Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;

- le numéro de l'analyse.

2. Registre viticole (papier ou informatisé)
Tout opérateur tient un registre indiquant les interventions réalisées à la parcelle ou ilot viticole.
- suivi des pratiques au vignoble ;
- suivi de la maturité des raisins.

3. Registre de chai (papier ou informatisé)
- un cahier de cave (traçabilité des lots) ;
- un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients ;
- un registre de conditionnement.

4. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} et relatives au cépage cabernet-sauvignon N et au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles en conservant une copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODE D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiches CVI) et/ou contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable : - encépagement et règle des proportions (suivi des mesures transitoires) ; - densité de plantation (suivi des mesures transitoires) ; - Hauteur de palissage	Contrôle documentaire (fiches CVI) et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Nombre de rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain au stade nouaison
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Transport de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et / ou contrôle sur le terrain
Rendements autorisés	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » homologué par le décret n° 2011-1163 du 22 septembre 2011, JORF du 24 septembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MACVIN DU JURA »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1991, les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » est réservée aux vins de liqueur blancs, rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

b) - La production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur sont également assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson ;
- Département du Jura : Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La

Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Crançot, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Froideville, Geraise, Germigney, Geruge, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, Mallerey, La Marre, Mirebel, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Nantey, Neuvilley, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Val-d'Epy, Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les moûts sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1er et 2 juin 1989 et 6 et 7 novembre 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose~~ra~~ auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* a), les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

a) - Les vins de liqueur rouges et rosés sont élaborés à partir de moûts issus des cépages pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard) et trousseau N ;

b) - Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages chardonnay B et savagnin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille
- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ;
- Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pied~~s~~ et 120 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs ;
- Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieur à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins 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 de 11000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - Les plantations de vignes se font avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les moûts proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin.

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les moûts présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur blancs, à 60 hectolitres de moût par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de

liqueur rouges et rosés, à 55 hectolitres de moût par hectare.

c) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 2,75) × (R/10 000).
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur blancs, à 72 hectolitres de moût à l'hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur rouges et rosés, à 66 hectolitres de moût à l'hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que 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 de liqueur sont élaborés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.
L'eau-de-vie à appellation d'origine « Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté » utilisée pour le mutage provient de la même exploitation que les moûts.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Mutage

a) - Caractéristiques des moûts
- Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges, au fur et à mesure de leur récolte. Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration.
- Tout emploi de moûts conservés est interdit ;
- Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucre supérieure ou égale à 153 grammes par litre ;
- Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite.

b) - Caractéristiques de l'eau-de-vie
L'eau-de-vie présente un titre alcoométrique volumique minimum de 52 %, provient de distillations antérieures à la campagne précédant celle de l'élaboration du vin de liqueur, et a été conservée en fûts de chêne pendant au moins 14 mois.

3°- Elevage, maturation

- Le mélange est fait intimement, puis laissé au repos ;
- Les vins de liqueur ainsi élaborés sont élevés sous bois dans des récipients en chêne pendant au moins 10 mois.

4°- Produit fini. - Normes analytiques

Tout lot de vin de liqueur prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 %.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur
Les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 20 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est incluse dans la région naturelle du Revermont, limitée :
- à l'est, par le premier plateau calcaire du massif jurassien, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Elle forme ainsi un relief de 80 kilomètres de long sur quelques kilomètres de large, d'orientation générale ouest, traversant du nord au sud le département du Jura.
La côte principale, découpée par de nombreuses vallées drainant le plateau, s'accompagne à son pied de nombreuses petites collines.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étendent essentiellement sur les versants exposés au sud et à l'ouest de la côte et des collines du piémont. Elles présentent de fortes pentes allant jusqu'à 45 % et des sols généralement argilo-calcaires, recouverts d'une épaisseur variable d'éboulis. Ce sont des sols assez lourds dans lesquels les éboulis de couverture favorisent le drainage.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes sont cependant relativement secs et venteux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe déjà à l'époque celte. Les témoignages de son existence abondent à partir de l'an 1000. À la fin du XIX^{ème} siècle, 20000 hectares de vigne s'étendent dans tout le département. Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIX^{ème} siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XX^{ème} siècle, le vignoble jurassien est réhabilité grâce à la volonté et aux choix de ses producteurs.

Au fil des générations, les producteurs ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens, les cépages savagnin B, poulsard N et trousseau N. Ils ont adopté également deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin, les cépages chardonnay B et pinot noir N.

La production de « Macvin » est une tradition ancienne dans le vignoble jurassien. Le « Macvin » est déjà connu au IX^{ème} siècle sous les noms de « *maquevin* » ou « *marc-vin* » et se maintient, au cours du temps, comme une production principalement domestique, dont la consommation est locale, avec un caractère festif.

Le « Macvin du Jura » est un vin de liqueur issu de l'assemblage d'un moût frais de raisins (environ 2/3) et d'une eau-de-vie de marc élevée au moins 14 mois sous bois (environ 1/3). La distillation du marc, par chaque vinificateur, est traditionnelle dans le Jura. Elle se perpétue encore chez l'immense majorité des producteurs. Elle est réalisée avec des alambics particuliers au Jura, composés d'un cylindre fermé rempli d'anneaux de « Raschig». Ce modèle ne permet aucun réglage de rectification. Il concentre ainsi les qualités du marc de raisin. Les eaux-de-vie obtenues sont traditionnellement élevées longtemps sous bois (au moins 14 mois).

Les producteurs du Jura se sont battus longtemps afin de faire reconnaitre les spécificités de cette production historique. L'appellation d'origine contrôlée a été reconnue en 1991.
En 2010, 145 producteurs produisent environ 4000 hectolitres de vins de liqueur blancs. La production de vins de liqueur rosés et le rouges est plus confidentielle avec quelques dizaines d'hectolitres par an.

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

Le « Macvin du Jura » présente naturellement une couleur ambrée, à laquelle peuvent se mêler des nuances rosées ou rouges selon les cépages dont il est issu.
Au nez les arômes de marc sont présents mais discrets, les arômes d'écorces d'orange et de coing, de fruits confits, de pruneau et de raisins secs dominent souvent.
En bouche, il exprime beaucoup de gras et de présence, une bonne persistance et un bel équilibre entre sucre et alcool. L'onctuosité domine.

3°- Interactions causales

Les spécificités du vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura» proviennent à la fois des caractéristiques des moûts et de celles des marcs. Ces particularités, en particulier pour les moûts, sont liées à l'implantation des cinq cépages spécifiques sur les sols marneux, argilo-calcaires, très lourds, recouverts de cailloutis calcaires, situés dans les pentes parfois fortes du vignoble jurassien. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continuelle et, en surface, des éboulis caillouteux permettent un bon réchauffement du sol et un drainage correct.
L'orientation, associée à la pente, favorise un ensoleillement optimal surtout à l'automne avant les vendanges. Les parcelles de vigne sont protégées des vents froids venant du Nord ou de l'Est, par des falaises et des bois. Pente et orientation assurent une meilleure réception des rayons solaires sur des terres pierreuses et argileuses plus chaudes que les autres.

L'alambic particulier utilisé dans le Jura est exigeant. Il a conduit les jurassiens à être particulièrement attentifs la conservation du marc de raisins pour éviter toute altération. La vigilance apportée à la conservation des marcs de raisins, puis leur distillation par chaque producteur, associée à l'élevage long sous bois de l'eau-de-vie, favorisent l'expression de la spécificité de ce vin de liqueur.
Le nombre important de producteurs qui distillent leur propre marc de raisins est aussi une particularité du vignoble jurassien.
Le mutage avec une eau-de-vie élevée sous bois donne au vin de liqueur un caractère particulier où les arômes des raisins frais du moût se marient avec ceux d'une eau-de-vie adoucie. L'élevage sous bois du vin de liqueur parachève ce mariage.

MARGUERITE III de FLANDRE, épouse du Duc de Bourgogne PHILIPPE LE HARDI, appréciait ce vin de liqueur qu'elle appelait « *Le Galant* » à la fin du IX^{ème} siècle. Elle louait « *son velours en bouche* ».

Seul vin de liqueur produit à partir d'une eau-de-vie de marc, reconnu en France en appellation d'origine contrôlée, sa production, depuis 1991, a quadruplé, mais la demande reste supérieure à l'offre.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la

densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012 le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » 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 susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Dans la présentation, le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » peut être porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire.

b) - « Macvin » et « Jura » sont inscrits en caractères identiques, très apparents, de même dimension, aussi bien en hauteur qu'en largeur, et de même couleur.

c) - Toutes les mentions 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion la déclaration de revendication avant le 25 novembre de l'année de récolte du moût.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse du producteur ;
- la date du mutage ;
- la couleur du produit ;
- le volume de produit obtenu revendiqué ;
- le degré du produit obtenu.

Cette déclaration est en cohérence avec le « Registre d'élaboration» visé au point II ci-après.

2. Déclaration de transaction
Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

3. Déclaration de conditionnement :
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

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

II.- Tenue de registres

Registre d'élaboration.
Ce registre et les pages qui le constituent sont numérotés. Il est rempli au fur et à mesure de l'élaboration du vin de liqueur.
Il renseigne sur le moût :
- le(s) cépage(s) ;
- la teneur en sucre ;

Il renseigne sur l'eau-de-vie utilisée pour le mutage :
- la campagne de distillation ;
- le volume ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- la quantité d'alcool pur.

Il renseigne sur le vin de liqueur obtenu :
- la date de mutage ;
- la couleur ;
- le volume élaboré ;
- le titre alcoométrique volumique;
- le (les) numéro(s) du(des) contenant(s).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Encépagement	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. - Conduite du vignoble	Contrôle sur le terrain
B2 – Récolte et maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage : - période (vendanges) - caractéristiques de l'eau-de-vie	Contrôle documentaire (registre d'élaboration)
Elevage : - sous bois - durée	Contrôle documentaire et contrôle sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé (moût)	Contrôle documentaire (déclaration de récolte, de production...)
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés ou avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant les structures 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

CERTIPAQ
44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MALEPÈRE » homologué par le décret n° 2011-1164 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Malepère », initialement reconnue par le décret du 2 mai 2007, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Malepère » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereglan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesiscle.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 8 et 9 novembre 2006.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustaussou, Villelongue-d'Aude.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	- cépage principal : merlot N ; - cépages complémentaires : cabernet franc N, cot N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N
Vins rosés	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, grenache N, merlot N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50% de l'encépagement ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.
Vins rosés	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a)- Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur le même rang

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée avant le 30 avril.

CONDUITE DE LA VIGNE, CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	

Conduite en gobelet.	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Conduite en cordon de Royat	Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépages cot N et merlot N	Ces cépages peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 2 coursons maximum portant chacun un maximum de 2 yeux francs.
Cépages cabernet francN.et cabernet-sauvignon N	Ces cépages peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 2 coursons maximum portant chacun un maximum de 2 yeux francs.
Pour la taille Guyot simple, le nombre d'yeux francs sur le long bois peut être supérieur à 6 ou 8 à cette date, sous réserve qu'au 31 mai les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 645-4 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Les parcelles de vigne font l'objet d'une pratique culturale d'entretien. Tout couvert enherbé doit être entretenu et limité en hauteur.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime du code rural.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

- Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucres des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

CEPAGE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Cépages cabernet-sauvignon N et cot N.	189
Pour les autres cépages.	198

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

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 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement prévu à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - Le cépage merlot N est prépondérant et sa proportion est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires préalablement à la première transaction.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - Le cépage cabernet franc N est prépondérant et sa proportion est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires préalablement à la première transaction.

b) - Fermentation malo-lactique.
Les vins rouges prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés) présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
Vins rosés	4

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans les préparations est interdit.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoir à vis de moins de 750 mm de diamètre et de pressoir continu.est interdit

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rosés sont élaborés par saignée, égouttage ou pressurage direct.

b) - Les vins rouges sont élaborés soit par vinification classique comportant ou non un foulage préalable et/ou un égrappage, soit par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers.

c) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement :

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

b) – Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1er décembre de l'année de la récolte.
Vins rouges	1er février de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est bordée :
- au sud, par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » ;
- à l'est, par le fleuve « Aude » qui sépare le massif de la Malepère de celui des Corbières ;
- au nord par le sillon du Lauragais prolongé par la plaine du Fresquel et bordé au sud par le canal du Midi;
- à l'ouest, par la cuesta calcaire de Fanjeaux qui délimite la séparation entre le bassin versant océanique et le bassin versant méditerranéen.

Topographie héritée de la formation des Pyrénées, et bien que paraissant compact, le massif de la Malepère est entaillé depuis le sommet, dans ses zones les plus tendres, par des vallées parfois profondes aux allures de canyons.
Tout autour du massif, des lentilles de poudingues ou de grès ont résisté à l'érosion, formant des mamelons appelés « *Pech* » répartis en guirlandes et s'inscrivant dans des paysages divers marqués par la douceur et l'harmonie des formes.
Au bas de pente, les coteaux argilo-calcaires se raccordent aux plaines alluviales sablo-limono-graveleuses de l'Aude (à l'est), du Sou (au sud-ouest), et du Fresquel (au nord).
Bois et taillis dominent au centre du massif, sur les fortes pentes et les sols peu fertiles, alors que le vignoble, limité à 350 mètres d'altitude en exposition sud, et 300 mètres en exposition nord, s'installe sur le pourtour, occupant coteaux et terrasses.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 39 communes à l'ouest du département de l'Aude, regroupées tout autour du massif de la Malepère, dont le sommet (Pech de Mont-Naut) se situe à 442 mètres d'altitude

Les sols les plus caractéristiques sont issus de molasses**.** Selon les horizons et la proportion des éléments, ils sont de nature variée allant du calcaire gréseux dur mais friable aux argiles tendres.
Poudingues et grès donnent des sols légers facilement pénétrables par les racines. Les argiles en association avec les éléments sableux à graveleux permettent une rétention en eau optimale. Ceci assure sous climat subméditerranéen une alimentation hydrique continue. Le vignoble est aussi implanté sur les terrasses alluviales, aux sols argilo-graveleux ou caillouteux bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat original de transition entre l'influence méditerranéenne et océanique. D'est en ouest, le climat méditerranéen encore affirmé, illustré par une sécheresse estivale, cède le pas à un climat méditerranéen atténué par des influences océaniques induisant un déficit pluviométrique estival moins important.
Sous une palette de mésoclimats diversifiés la végétation naturelle mêle des éléments de la végétation méditerranéenne (chêne vert) et des éléments de la végétation sub-méditerranéenne (chêne pubescent).

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Malepère » est le plus occidental des vignobles languedociens. Son implantation très ancienne date de l'époque romaine. Au V^{ème} siècle Sidoine APOLLINAIRE, patricien gallo-romain et évêque de Clermont-Ferrand, fait plusieurs fois référence, dans ses lettres, à ses vignes de la *Villa Primulac* située en Malepère.

Durant le Moyen-Âge, dans une économie vivrière où blé et bois sont indispensables à la vie quotidienne, la vigne, installée sur les coteaux, produit des vins réservés aux seigneurs et au clergé. En 1072, le Comte de Barcelone, suzerain du Razès, vient à Malviès régler une « *délicate* » affaire de partage de vignes.
Par la suite au XVII^{ème} siècle, le creusement du Canal du Midi favorise la circulation des vins entre Aquitaine et Méditerranée.

Très touché à la fin du XIX^{ème} siècle par le phylloxéra, le vignoble s'oriente alors vers la production de vins de coupages et ce n'est que dans les années 1960, sous l'impulsion de producteurs, techniciens et chercheurs de l'Université de Toulouse, que s'engage la reconversion qualitative.
Suivant les indications de la végétation naturelle, cette communauté humaine a mis en valeur la meilleure adéquation entre situation viticole et cépages, au profit de l'authenticité des vins.
Entre les sols légers des parties les plus méditerranéennes à l'est (Carcassès) et les sols de bas de versants établis sur des manteaux colluviaux épais (Razès), se développe un gradient d'aptitude expliquant la diversité des cépages choisis.
Ainsi les substrats frais et épais, de mi-coteaux, sont dédiés aux cépages « atlantiques » cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, tandis que sur les parcelles sèches des hauts de pentes sont implantés les cépages méditerranéens, grenache N, lledonner pelut N et cinsaut N.
Les zones intermédiaires ni trop sèches ni trop infertiles sont plutôt le domaine du cépage cot N.

Cette communauté a ainsi préservé l'histoire, confirmé ses savoir-faire et accentué la notoriété et la qualité des vins, permettant à ceux-ci, après leur accession en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1976, d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée « Malepère » par le décret du 4 mai 2007.
La production des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Malepère » s'élève, pour la récolte 2009, à 12000 hectolitres dont 65% de vins rouges et 35% de vins rosés, déclarés par 73 producteurs regroupés dans 4 caves coopératives et 14 domaines.

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

Le vin rouge est un vin sec, dans lequel le cépage merlot N, précoce, et qui atteint une maturité phénolique et une richesse en sucres optimale, est le cépage principal.
Il se caractérise par une couleur généralement rubis, plutôt vive, avec souvent des arômes de petits fruits rouges, pouvant évoluer vers des arômes rappelant les fruits noirs, parfois des notes de truffes, d'épices et de cuir. L'attaque en bouche est généreuse, franche, ample, avec une pointe de vivacité et une belle structure.

Le vin rosé est un vin sec, dans lequel le cépage cabernet franc N, au cycle végétatif plus long et résistant à la pourriture grise, domine avec en complément les cépages cabernet-sauvignon N, cot N, cinsaut N, grenache N et le lledonner pelut N.
Il présente généralement une robe pâle et brillante. Au nez, il développe des notes fruitées intenses, souvent de fruits blancs. L'attaque est fraîche, complexe, la finale intense.

3° – Interactions causales

Dans cette situation géographique particulière caractérisée par un climat de type méditerranéen mais avec un régime hydrique plus océanique, alternant journées chaudes et nuits fraîches, aidés par la multiplicité des substrats et des facettes d'exposition, les producteurs ont pu exprimer tout leur savoir-faire.
Ainsi ont-ils combinés et alliés, dans ce milieu écologique spécifique, l'implantation de cépages atlantiques et méditerranéens, chacun trouvant les conditions pour une culture optimale, cette combinaison et cette alliance s'exprimant dans la complexité et l'originalité des vins de « Malepère ».

Afin de bien traduire les particularités du milieu géographique, les parcelles sont sélectionnées et délimitées pour la récolte des raisins. Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements peu élevés liés à des règles de taille rigoureuses.

La réputation des vins de la « Malepère » est déjà évoquée au XIV^{ème} siècle dans le Livre Vert de l'Archevêché de Narbonne qui recense les propriétés, vignes et droits des archevêques et fait référence aux celliers d'Alaigne et de Routier dont les vins sont réservés aux évêques et à la cour.
Ils sont remarqués au concours général agricole de 1897 avec les vins du château de Caux qui seront, de surcroît, récompensés par la suite à plusieurs reprises.

Ainsi, si en langue occitane on parle de *« Male peyre »*, comme de la mauvaise pierre à bâtir, la communauté humaine a, au fil des temps, préservé et façonné un paysage où se mêlent vignes, champs et bois de chênes, paysage si brillamment illustré par le peintre pointilliste Achille LAUGE.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, le cépage syrah N est admis pour les vins rosés au titre de cépage accessoire pour les parcelles plantées avant le 31 décembre 2000, et la proportion de ce cépage est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 2 mai 2007 et présentant une densité comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou ayant un écartement entre les pieds inférieur à 0,90 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 2 mai 2007 et présentant une densité supérieure à 4000 pieds par hectare et ayant un écartement entre les pieds inférieur à 0,90 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Malepère » 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février de l'année de la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède chaque récolte.
Elle 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.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20%, établie conformément aux dispositions de l'article D. 654-4 du code rural.et de la pêche maritime

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.
Cette déclaration peut être partielle par couleur (rouge, rosé).
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. 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 pour le lot concerné, dans un délai fixé dans le plan d'inspection mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

6. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement

8. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la 2ème année suivant celle de la plantation,
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er novembre qui précède la taille de «transformation».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale.

2. Suivi du contrôle analytique des vins
Mise à disposition des fiches d'analyses des vins effectuées par un laboratoire, classées dans un registre.

3. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

4. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Palissage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des vins	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (normes analytiques)	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MENETOU-SALON » homologué par le décret n° 2011-1165 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon », initialement reconnue par le décret du 23 janvier 1959, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par nom de la commune de provenance des raisins.

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

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Cher : Aubinges, Humbligny, Menetou-Salon, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Crosses, Henrichemont, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

V. - Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage pinot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6200 pieds à l'hectare.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,15 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 4 yeux francs maximum, et 2coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Le palissage est obligatoire.
- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8000 pieds par hectare, 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 30 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Les corrections de pente doivent respecter le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles ;
- Il est obligatoire d'entretenir un couvert végétal sur les tournières, talus et fossés adjacents aux parcelles de vigne, et cet entretien est réalisé de façon mécanique.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs	170
Vins rouges et rosés	175

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique naturel des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10,5 %
Vins rouges et rosés	10,5 %

VIII. - Rendements, entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de 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)- Fermentation malolactique
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

b) - Normes analytiques
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

e) - Capacité de la cuverie de vinification
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le matériel de vinification en fer oxydable est recouvert d'une couche de protection.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins blancs et rosés 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 rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er décembre de l'année de récolte ;
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon » est localisé sur une cuesta au nord-est de Bourges, et au sud-ouest de l'appellation d'origine contrôlée voisine « Sancerre ». La zone géographique s'étend sur 10 communes du département du Cher, principalement installées sur la région naturelle du *Pays-Fort sancerrois*. La partie la plus orientale présente des coteaux à pente forte et la partie occidentale un relief plus atténué.

Le substratum géologique est représenté par une seule formation géologique de la fin du Jurassique : les « *marnes de Saint-Doulchard* » (kimméridgien), le long d'une cuesta calcaire orientée ouest/est.
Le vignoble, implanté par îlots, suit étroitement l'affleurement des marnes dont l'altération a engendré 2 types de sols, des sols bruns calcaires et des rendzines brunifiées.
Cette formation géologique et les sols qui se sont développés sont caractéristiques de cette zone géographique.

Le climat est un climat océanique dégradé, avec des précipitations relativement abondantes (entre 800 millimètres et 850 millimètres par an). La zone géographique est sous le risque d'un nombre de jours de

gel important, notamment au printemps. Son paysage ouvert est exposé aux vents dominants ouest/sud-ouest.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble est très ancien ainsi qu'en témoignent les écrits et documents concernant la seigneurie et châtellenie de Menetou-Salon. Il existe toujours des actes de l'an 1063, 1097 et 1100, par lesquels le Seigneur de Menetou-Salon fait don à différents ordres religieux de la région, et plus particulièrement à la célèbre abbaye de Saint-Sulpice-lès-Bourges, de vignes sises au « Clos de Davet ».
En 1190, Hugues de VEVRE, Seigneur de Menetou-Salon, offre lui aussi des terres et des vignes à l'Abbaye de Loroy.
Enfin, les anciens écrits relatent que le vin du vignoble de « Menetou-Salon » est un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques CŒUR, qui acquiert la seigneurie de Menetou-Salon en 1450.
Il s'avère même qu'Agnès SOREL, favorite du roi de France Charles VII, quand elle venait se reposer sous les vieux tilleuls toujours existants près du château de Menetou-Salon, appréciait particulièrement le vin du « Clos de la Dame ».

Le vignoble de « Menetou-Salon » est ainsi le descendant du vignoble développé par les moines de l'abbaye de Saint-Sulpice-lès-Bourges, préservé par le travail de professionnels convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production.

Ce travail se traduit, tout d'abord, par la création du syndicat viticole et arboricole, en 1890, dont la mission est de sauver et reconstituer un vignoble dévasté à la suite de la crise phylloxérique. Les plantations sont réalisées significativement en cépages dits « nobles » comme les cépages sauvignon B, pinot noir N et chasselas B, pour une production de qualité. L'attachement au vin de qualité se traduit, par la suite, par la prise de conscience collective de rechercher la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, d'adapter au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, d'apporter des améliorations techniques sur les vinifications. Les producteurs confrontent leurs produits au sein de leur région mais également avec ceux d'autres vignobles.

Ils obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon » le 23 janvier 1959. Cette reconnaissance galvanise une collectivité qui, en un demi-siècle à peine, reconquiert la réputation de « Menetou-Salon » bien au-delà des frontières de la région, d'abord en France, mais aussi au-delà des frontières du territoire national à l'étranger.

Le vignoble s'étend, en 2009, sur environ 500 hectares, dont les deux tiers sont destinés à la production de vins blancs.

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

Les vins sont des vins secs et tranquilles.

Les vins blancs se caractérisent par leurs robes allant du jaune pâle à l'or. Ils présentent une palette aromatique pouvant allier les notes minérales, variétales et de fruits mûrs comme les agrumes. Une sensation de « suavité » en attaque de bouche et une certaine fraîcheur en finale en font des vins équilibrés.

Les vins rouges présentent des robes rouges d'intensité variable. Fruités, avec souvent des notes dominantes de fruits rouges, ils allient, sur une structure tannique fine, puissance et finesse.
Leur structure équilibrée permet de les apprécier dans leur jeunesse, mais également après quelques années de garde.

Les vins rosés à la robe rose pâle à saumonée soutenue allient souvent fraîcheur et fruité délicat.

3°- Interactions causales

Dans le but de définir l'implantation la plus juste possible du vignoble, les vignerons se sont appuyés sur l'observation du comportement de leurs vignes dans le temps. Ainsi, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols bruns calcaires et des rendzines brunifiées, assurant un enracinement en profondeur, une alimentation hydrique régulée et un démarrage précoce du cycle végétatif. Ces sols permettent un allongement du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.
Elle classe les situations bien exposées et avec une pente suffisante pour favoriser le drainage naturel des eaux et des masses d'air froid. Ces situations compensent la pluviométrie relativement élevée et permettent au vignoble de se soustraire aux risques de gelée et de bénéficier de l'effet asséchant des vents dominants venant de l'ouest et de sud–ouest, notamment en période de maturité des raisins.

Un travail de fond mené par les producteurs s'appuyant, d'une part sur le choix de cépages de première époque (pinot noir N et sauvignon B) qui trouvent ici des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel aromatique, et d'autre part, sur une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, a légitimé les caractéristiques géographiques originales de ce vignoble.

Cet ensemble de points permet de comprendre sa fulgurante ascension à partir des années 1980. L'alchimie réussie entre la géologie, la pédologie, le climat, le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique au paysage viticole de leur appellation d'origine contrôlée, explique le succès et la notoriété de « Menetou-Salon » qui est l'un des fleurons du Val de Loire et dont plus du tiers de la production est exportée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G, avant la date du 31 juillet 2009, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée (vins blancs) jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 :
- dont la densité est inférieure à 6200 pieds à l'hectare ;
- ou dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre ;
- ou dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 1,15 mètre et 1,20 mètre ;
- et dont l'écartement entre les rang est compris entre 1,40 mètre et 1,45 mètre,

continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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 « Menetou-Salon » suivie ou non du nom de la commune d'origine, 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 sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé «Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

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

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

5. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà 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 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 accompagnée de

son avis le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraison(s), (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et le cas échéant le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (Vérification des dérogations) et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	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	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « QUINCY »
homologué par le décret n° 2011-1166 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Quincy », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Quincy » 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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Cher : Brinay, Quincy.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 21 et 22 février 1990.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Cher : Cerbois, Chéry, Foëcy, Lazenay, Limeux, Lury-sur-Arnon, Méreau et Preuilly ;
- Département de l'Indre : Diou et Reuilly.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : sauvignon B
- cépage accessoire : sauvignon gris G

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare.
Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,45 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum, et 2coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Le palissage est obligatoire.
La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

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

e) - Seuil de manquants
- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 7200 pieds par hectare, 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 30 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, il est obligatoire d'entretenir un couvert végétal sur les tournières, talus et fossés adjacents aux parcelles de vigne, et cet entretien est réalisé de façon mécanique.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10,5 %.

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins proviennent du seul cépage sauvignon B ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans les proportions correspondant à celles prévues pour l'encépagement.
- Les assemblages des vins issus de différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agrées ou au stade du conditionnement.

b) - Normes analytiques
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en

sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides :
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er décembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble occupe un plateau incliné vers l'est, plateau formé par une ancienne terrasse au relief peu marqué, sur la rive gauche du Cher et entre les villes de Bourges et de Vierzon. Située en champagne berrichonne, dans le département du Cher, la zone géographique couvre le territoire des communes de Quincy et Brinay.

Au sein de cette zone géographique, les formations géologiques du Jurassique supérieur (cuesta kimméridgienne) présentes dans les autres vignobles de la région, sont ici marquées par des dépôts de calcaires lacustres du Tertiaire (Oligocène).

Ainsi, la terrasse ancienne, déposée sur un plateau de calcaire lacustre du Ludien et du Stampien, est issue de l'érosion du Massif Central. Ce dépôt alluvial dont l'épaisseur maximale peut atteindre 6 mètres est composé de sables et graviers ou de galets emballés dans une matrice argileuse.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles dont les sols sont peu fertiles et situées à des altitudes variant de 110 mètres à 133 mètres sur les pentes douces des buttes. Ces dernières favorisent le drainage naturel des eaux et la circulation des masses d'air froid. Elle retient ainsi les parcelles présentant des sols développés sur les alluvions anciennes chaudes et filtrantes dont la texture est sableuse à sablo-limoneuse et dont la charge en galets est importante. Elle retient également les parcelles dont les sols sont développés sur les calcaires lacustres lorsque ceux-ci sont recouverts par une faible épaisseur d'alluvions anciennes et qui présentent alors une texture plus argileuse.

Le climat est semi-continental à influence océanique. Le Cher, situé à proximité de la zone géographique, assure un rôle de régulateur thermique qui favorise un démarrage rapide de la végétation au printemps et un fonctionnement régulier de la plante en été.
Les précipitations annuelles sont d'environ 600 millimètres et les étés ensoleillés sont chauds et secs.

Ces données climatiques, combinées à la nature sablo-graveleuse des sols se réchauffant facilement, permet d'expliquer la meilleure précocité de ce vignoble par rapport aux sites voisins du Cher plus au nord. Cette situation particulière prend tout son intérêt dans les années tardives ou humides.

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

Ethymologiquement, « Quincy » pourrait avoir trouvé son origine dans le nom d'un Romain qui a créé le domaine de *Quintius*. Les *Bituriges cubi*, dont le territoire comprenait le village de Quincy, y cultivaient la vigne depuis l'Antiquité.
Cité dans la Bulle du pape CALLIXTE II, en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus ancien vignobles de la région.
Le cépage sauvignon B, est introduit par les bénédictins de Cîteaux établis à l'abbaye de Beauvoir prés de Quincy.

Les vins sont tout naturellement d'abord commercialisés dans les villes proches, comme Bourges, la médiévale, et Vierzon. Cependant, la proximité des grands cours d'eau que sont le Cher et la Loire permet l'exportation vers les Flandres et l'Angleterre, et par la suite leur reconnaissance à l'étranger.
Ils obtiennent leur titre de vins nobles au XIV^{ème} siècle, sous l'égide du Duc Jean de BERRY.

Fortement touché par le phylloxéra, le vignoble est rapidement replanté par un groupe humain volontaire, très tôt convaincu qu'il disposait d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de la production de vins blancs.
Le tout premier syndicat de vignerons est créé en 1885. Son action est de replanter le plus rapidement possible le vignoble de « Quincy » et d'assurer sa notoriété. En 1928, il définit une liste des producteurs habilités à produire du vin de « Quinçy ». En 1931, il intervient auprès de la Cour d'Appel de Bourges qui délimite et protège la zone de production des vins de « Quincy ».
Cette abnégation, et l'excellence des vins, conduit à la reconnaissance, le 06 août 1936, de l'appellation d'origine contrôlée « Quincy ».

A partir des années 1980, le vignoble renoue avec son dynamisme initial et connaît un développement important. Il s'étend, en 2009, sur environ 220 hectares et est principalement cultivé par des exploitations dont la plupart sont à vocation strictement viticole.

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

Les vins sont secs, frais et fins et présentent, le plus souvent, des notes de fruits mûrs et de fleurs blanches, dans une tonalité d'ensemble minérale.
Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais ils conservent également leurs caractéristiques plusieurs années.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles dont les sols se réchauffent rapidement au printemps. La capacité thermique de ceux-ci (faible capacité calorique et bonne conductibilité thermique), et la colonisation importante par les racines, dès les premiers horizons, assurent un démarrage précoce de la végétation au printemps. De surcroît, l'épaisseur des dépôts quaternaires, pouvant atteindre plusieurs mètres, contribue à une alimentation hydrique régulière et modérée de la plante et une maturité régulière. Cette maturité régulière et la précocité du débourrement au printemps sont confortées par le rôle de régulateur thermique que joue le Cher, à proximité.

Le cépage sauvignon B a trouvé, au sein de cette zone géographique, une niche écologique pour exprimer finesse et complexité.
Le savoir-faire de la communauté viticole s'exprime par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel, au sein duquel les sols peu fertiles, notamment, permettent de juguler l'exubérance de la végétation du cépage sauvignon B et d'assurer ainsi une maturité optimale des raisins au moment de la récolte.

La notoriété de ce vignoble ancien a rebondi lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Les producteurs se sont alors spécialisés et ont lié leur destinée avec celle de leur appellation d'origine contrôlée. Ils entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Quincy », première appellation d'origine contrôlée reconnue dans les vignobles du Centre, en 1936, grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire et leur attachement historique au cépage sauvignon B.

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont :
- la densité est inférieure à 5500 pieds à l'hectare ;
- l'écartement entre les rangs est compris entre 1,45 mètre et 1,55 mètre ;
- l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 1,25 mètre et 1,40 mètre,

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 2025 incluse.
Pour ces parcelles, 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 5 %.

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 « Quincy » 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 sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères

composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- -le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation»)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.
Cette déclaration permet de déclencher les contrôles produits en interne et en externe.

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

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

II. - Registres particuliers

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;

- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé, en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et le cas échéant le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTROLER	**MÉTHODES D'ÉVALUATION**
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (Vérification des dérogations) et contrôle sur le terrai

B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	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	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL »
homologué par le décret n° 2011-1167 du 22 septembre 2011, JORF du 24 septembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil du département d'Indre-et-Loire.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Beaumont-en-Véron, Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Patrice, Savigny-en-Véron.
- Département du Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

b) – Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage cabernet franc N suivants : 210, 211 et 212.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées, avant le 1er mai, selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple avec un maximum de 11 yeux francs par pied dont un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons taillés à 2 yeux francs maximum
- taille Guyot double, avec 2 baguettes portant au maximum 4 yeux francs chacune et 1 ou 2 coursons taillés à 1ou 2 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied. - taille à courson (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 2 yeux francs par courson et un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 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 10000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Le retrait des contre-bourgeons est obligatoire avant le 15 juillet pour les vignes âgées de moins de 10 ans.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire au moins à 1,20 mètre de l'amarre d'ancrage du palissage de la vigne.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte
Les raisins destinés à une vinification par macération carbonique sont récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :
- à 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges;
- à 171 grammes par litre de moût pour les vins rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 67 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Pour les vins rouges, l'égrappage de la vendange est obligatoire, à l'exception des vendanges destinées à une vinification par macération carbonique.

b) - Assemblage des cépages
Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

c) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :
- Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
- Les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique, supérieure à 3,5 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique total de 13 %.

f) - Matériel interdit
Toute acquisition d'un pressoir continu est interdite.

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1,7 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 14 décembre de l'année de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.
- La température d'élevage et du stockage du vin ne dépasse pas 19°C.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins rosés 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 rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte ;
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1. Informations sur la zone géographique

a. Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil s'étend largement sur une ancienne terrasse de la Loire et sur le pied de coteau auquel elle est attachée. Orienté au sud et largement ouvert sur le Val de Loire, il est coiffé au nord par un massif forestier important.
La zone géographique de l'appellation correspond au territoire de la commune éponyme située à l'extrémité nord-ouest du vignoble de « Touraine », quelques kilomètres en amont de la confluence de la Vienne et de la Loire».

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins présente une majorité de sols implantés dans le val sur la terrasse d'alluvions anciennes, ainsi que sur une grande "montille", éminence d'alluvions modernes dans le lit majeur du fleuve. Tous ces terrains, très filtrants, sablo-graveleux, plus ou moins caillouteux ont une faible réserve hydrique. En pied de coteau, on trouve quelques sols argilo-calcaires issus de la craie tuffeau (Turonien) et les sols argilo-siliceux, issus des formations argilo-sableuses du Sénonien.

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, à une faible altitude, la zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique aux influences maritimes marquées, particulièrement plus chaud et plus sec que le reste de la région avec une humidité relative faible. Au printemps, la douceur des températures permet un démarrage précoce de la végétation, aidé en ce sens par la protection des vents du nord qu'apporte le plateau densément boisé qui couronne le coteau viticole.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Il semble que l'origine du vignoble bourgueillois soit liée à la fondation de l'abbaye de Bourgueil, en 990, qui nous en livre les premières traces écrites. En 1189, l'abbé Baudry célèbre les charmes de son monastère et de son vin produit dans le clos de l'abbaye. Au fil des siècles, le vignoble déborde les murs du clos et se répand sur toute la région, sur les coteaux et les terrasses anciennes de la Loire.

Localement dénommé "breton", le cépage cabernet franc N, cépage principal de l'appellation, est originaire du Bordelais. Très certainement arrivé par voie fluviale, il est probablement implanté dans la région lors de l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine (XIème et XIIème siècles).

"Saint-Nicolas", désigne alors le vin léger produit à partir de nombreuses parcelles de la commune présentant des sols développés sur les alluvions sableuses qui sont majoritaires dans l'appellation.

Bénéficiant de sa situation en bord de Loire, le vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil est de longue date, exportateur de vins fins, avec un courant commercial tourné vers la mer, notamment les pays flamands dès le XVIIe siècle. Cette situation perdure jusqu'à la crise phylloxérique durant laquelle le vignoble résiste bien grâce aux terrasses d'alluvions anciennes présentes sur le vignoble. Les parties détruites sont reconstituées rapidement en cépage cabernet franc N, témoignant de l'attachement des viticulteurs à celui-ci depuis le Moyen-Âge.

Depuis 1937, date de reconnaissance de l'AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, les volumes produits n'ont fait que progresser. Les maraîchages et la production de semences qui constituaient au début du XXe siècle une part importante de l'activité agricole du Bourgueillois ont maintenant disparu cédant la place à la vigne.

En 2009, le vignoble comptait près de 1 100 ha, exploité par 125 viticulteurs, élaborant environ 57 000 hl. Les vins rouges constituent l'essentiel de la production, avec plus de 95 % des volumes, les rosés représentant le reste.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Rouges ou rosés, les vins de Saint-Nicolas-de-Bourgueil sont des vins tranquilles issus des cépages Cabernet franc N (cépage principal) et Cabernet sauvignon N (cépage accessoire).

Les rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche, présentent en général des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois soutenus par une note d'agrumes.

Les vins rouges à la couleur pouvant aller du rubis au grenat plus ou moins soutenu sont des vins élégants, souples et à l'expression aromatique alliant des notes de fruits rouges et de fruits noirs. Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années ; ils pourront alors révéler des notes plus complexes.

3. Interactions causales

Coulant au pied du vignoble, la Loire est intimement liée à l'origine et à l'histoire du vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Au cours des temps géologiques, le fleuve a créé par érosion un grand coteau, mettant à nu les roches sur lesquelles se sont ensuite formés ses sols. Il a également déposé les alluvions qui constituent le reste des terrains viticoles du secteur. Voie d'échange et de commerce, c'est par la Loire que sont arrivés les Cabernets, cépages d'origine bordelaise, qui ont ici trouvé un de leurs terroirs de prédilection. C'est aussi par le fleuve que les vins de la région ont connu leur essor via l'exportation.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les sols viticoles sur matériaux alluvionnaires qui sont une réelle originalité au niveau régional ainsi que les sols peu profonds du Turonien du coteau. Largement ouvert sur la Loire, le vignoble laisse amplement pénétrer les influences maritimes. Sensiblement plus doux et sec que le climat des vignobles ligériens plus orientaux, ces caractéristiques conditionnent une précocité importante du cycle végétatif en lien avec le bon réchauffement des sols sablo-graveleux.

Ces éléments, associés à des règles de production strictes (rendement, hauteur de feuillage…) se révèlent particulièrement favorables à une expression élégante et originale du Cabernet franc N. Au travers du savoir-faire des vignerons, de leur expérience de plusieurs générations et de leur fidélité depuis plus de huit siècles au cabernet franc N, les vins s'expriment dans le choix des assemblages des raisins issus des différentes situations.

Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge élégants et souples, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

La notoriété et la réputation des vins de « Saint-Nicolas-de-Bourgueil», dont les louanges sont vantées par l'abbé Baudry dès le XII^{ème} siècle, continuent à prospérer grâce au dynamisme des producteurs et de ses prescripteurs réunis notamment au sein de l'association « La Commanderie de la Dive Bouteille ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 7 et 8 novembre 1995, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur, et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largueur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
-qu'il s'agisse d'un lieudit cadastré;
- et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant 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.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication adresse à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

7 Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant, par cuve, le degré naturel du lot mis en vinification, la date de récolte et la couleur.

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à

jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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 et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
Autres pratiques culturales	Contrôle sur site
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.

C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Seyssel » homologué par le décret n°2011-1168 du 22 septembre 2011, JORF du 24 septembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« SEYSSEL »

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, 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, 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.

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

h) - Maîtrise des températures de vinification
Le chai de vinification est doté d'un dispositif de suivi des températures 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 doivent être 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 tranquilles 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, issus de l'assemblage des cépages blancs, se caractérisent par une attaque en bouche vive et parfumée, pouvant présenter quelques notes de fruits cuits et de pain d'épice. Une finale complexe leur est conférée par l'élevage sur lies.

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 caractéristiques évoquées pour les vins tranquilles se retrouvent dans les vins de base mis en œuvre dans l'élaboration des vins mousseux conduisant à des produits généralement expressifs et légers.
Les négociants locaux ont bénéficié de la richesse touristique de cette région préfigurant les Alpes, tant du tourisme centré sur les sports d'hiver que du tourisme d'été qui incite plus à la flânerie. L'accord entre les vins de « Seyssel » et les fromages à pâte pressée, ou les poissons des lacs, constitue depuis longtemps la carte de visite du pays.
En ouvrant leur caveau au promeneur, les producteurs ont permis à leurs vins d'acquérir une notoriété qui dépasse les limites régionales, tout en développant auprès des consommateurs l'image de produits rares et spécifiques de cette petite région viticole.

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.

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 doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte 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 doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte 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 doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles)

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

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

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

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 doit être 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.
