Publié au BO du MAA le 3 septembre 2020

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU »
homologué par l'arrêté du 19 août 2020 publié au JORF du 27 août 2020

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », initialement reconnue par le décret du 29 décembre 1994, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :
- Département de la Loire-Atlantique : Le Bignon (partie), Bouaye, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Legé (partie), La Limouzinière, La Planche, Montbert (partie), Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne (partie), Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières (partie), Vieillevigne (partie).
- Département de la Vendée : Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.
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 géographique ainsi approuvée. Ces documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- *Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 novembre 1994, 20 juin 2018 et du 17 juin 2020.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis-Saint-Géréon, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (partie), La Boissière-du-Doré, Bouguenais, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Clisson, Couffé, Divatte-sur-Loire, Frossay, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (partie), Ligné, Loireauxence pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Sauveur et Varades, Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert (partie), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Sainte-Pazanne (partie), Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Les Sorinières (partie), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieillevigne (partie), Villeneuve-en-Retz, Vue.
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau-en-Mauges pour le seul territoire des communes déléguées de Beaupréau et Gesté, Ingrandes-Le Fresne sur Loire pour le seul territoire de la commune déléguée du Fresne-sur-Loire, Mauges-sur-Loire pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais et Saint-Florent-le-Vieil, Montrevault-sur-Èvre pour le seul territoire des communes déléguées de La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart et Saint-Rémy-en-Mauges, Orée d'Anjou, Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine et Tillières.
- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu-Vendée pour le seul territoire des communes déléguées de Montaigu et Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Étienne-du-Bois.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :
- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ;
- soit en taille guyot simple ou double.
La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

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

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces parcelles ne comportent plus que le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut 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.
Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte. Ils se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification.

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

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

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

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

2°- Dispositions par type de produit

Afin de conserver leurs caractéristiques organoleptiques, notamment leur fraîcheur caractéristique et leur léger perlant de gaz carbonique, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteilles.

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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1er mars et le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives à la 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 8 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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est essentiellement localisé sur les coteaux qui ceinturent le lac de Grandlieu et sur les flancs des cours d'eau qui l'alimentent, dont les rivières Logne, Boulogne et Ognon, ainsi que sur les versants de l'Acheneau qui lui sert d'exutoire et rejoint l'estuaire de la Loire entre Nantes et Saint-Nazaire. La zone géographique s'étend sur une partie du territoire des départements de la Loire-Atlantique et de la Vendée, au sud de la ville de Nantes, non loin des rives de l'océan Atlantique. Elle constitue la partie la plus occidentale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Le vignoble est implanté au sein d'îlots positionnés sur les meilleures situations, souvent isolés dans un paysage voué, par ailleurs et principalement, aux activités d'élevage et aux cultures.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique particulièrement tempéré, avec des amplitudes thermiques très réduites sur l'année, compte tenu de la proximité du littoral. En hiver, le lac de Grandlieu constitue la plus vaste étendue d'eau douce de France métropolitaine et contribue à accentuer la douceur de l'air, réduisant fortement la fréquence des gelées. L'absence de tout relief significatif entre la côte et le vignoble favorise une circulation rapide des entrées maritimes porteuses de nuages, induisant alors une faible pluviométrie au sein de la zone géographique et un ensoleillement plus important qu'à l'intérieur des terres. En été, les températures restent généralement douces et l'humidité induite par le lac de Grandlieu atténue les rares épisodes caniculaires.

L'ossature géologique de la zone géographique est composée surtout de roches métamorphiques, micaschistes et gneiss principalement, ainsi que de larges filons de roches basiques, amphibolites, éclogites et prasinites. Dans les zones basses, situées au pourtour du lac de Grandlieu, le socle primaire est parfois recouvert de sédiments tertiaires, composés surtout de sables avec une proportion variable d'argiles et de galets. Les sols qui se développent sur ces différentes formations sont en général des sols bruns sains, portants et filtrants. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement et d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est l'héritier d'une tradition viticole ancienne. Au Moyen Âge, la route du sel provenant de la baie de Bourgneuf et de Noirmoutier transite déjà par le lac de Grandlieu pour l'approvisionnement en vin. Un commerce actif s'est perpétué depuis avec l'Irlande et les pays celtes. Le vignoble médiéval s'étend ensuite, sous l'impulsion des abbayes de Buzay (sur les rives de l'Acheneau) et de Villeneuve (au bord de l'Ognon).

A partir du XIV^{ème} siècle, un vignoble commercial s'affirme grâce à la présence des flottes d'Europe du Nord présentes dans la baie de Bourgneuf. Au XVI^{ème} siècle, la demande du négoce hollandais encourage la production de vins blancs. Le cépage melon B s'implante alors dans la région, où il est désigné sous le nom de « *Muscadet* » dès le milieu du XVII^{ème} siècle. A la fin du XVIII^{ème} siècle, la paroisse de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu a déjà le tiers de ses terres planté en vignes. Cette commune compte même jusqu'à 750 hectares de vignes sous le Second Empire.

Après le phylloxera, le vignoble se reconstitue avec des plants greffés, en adoptant quelques nouvelles techniques comme la taille guyot et les plantations en lignes. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié, avec le choix du seul cépage melon B, le maintien d'une densité de plantation élevée, la maîtrise de la charge et du rendement des vignes et la récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir. Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique. Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons β-glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C_{13}-norisoprénoïdes, avec formation notamment de β-damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Dès 1937, les meilleures situations viticoles de la zone géographique sont reconnues en appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Désireux cependant de mieux valoriser les vins produits sur les meilleurs coteaux, les producteurs demandent, dès 1955, la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée, puis réitèrent cette demande en 1979. L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est finalement reconnue par décret du 29 décembre 1994. Les vins peuvent bénéficier

de la mention traditionnelle « sur lie », définie depuis 1977 en « Muscadet », qui se traduit par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2016, la superficie en production couvre approximativement 250 hectares exploités par environ 80 producteurs. Le volume annuel commercialisé représente 12000 hectolitres environ dont la grande majorité avec la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » sont des vins blancs tranquilles secs. Ils présentent des arômes intenses à dominante fruitée, agrémentés parfois de notes iodées, et un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur. Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement. Ils sont soigneusement conditionnés en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

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

3°- Interactions causales

La zone géographique bénéficie d'un climat directement soumis à l'influence de l'océan Atlantique, tout proche, et du lac de Grandlieu, et caractérisé par des hivers très doux. Conjugué à la présence majoritaire de parcelles présentant des sols à dominante nettement sableuse, ce climat assure une grande précocité du cycle végétatif de la vigne, laquelle bénéficie de jours longs et ensoleillés pendant toute sa croissance et porte à maturité la vendange avant les pluies automnales. Cette précocité se retrouve dans le caractère ouvert et épanoui des vins, dès leur plus jeune âge.

La fracturation des roches métamorphiques qui constituent le socle géologique et la texture grossière des sols permettent un enracinement profond des vignes, lesquelles bénéficient d'une alimentation hydrique modérée et régulière qui favorise la maturité des baies de raisin. La fraîcheur estivale assure la bonne conservation des précurseurs d'arômes fragiles et présents dans les baies du cépage melon B. Protégés des atteintes sanitaires par les brises océaniques, les raisins peuvent être récoltés à pleine maturité, donnant aux vins leur caractère fruité et leur senteur délicatement iodée.

Bien qu'elle ait hérité d'une tradition viticole ancienne, la zone géographique a présenté longtemps une agriculture mixte dominée par les activités d'élevage. Le cheminement réalisé par les opérateurs pour obtenir la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » les a conduits à mettre en commun leurs pratiques vitivinicoles. Ainsi, leur savoir-faire collectif permet aux producteurs d'optimiser le rendement des vignes et la maturité du raisin.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Dans la zone géographique, la proximité des sites touristiques du littoral a favorisé le développement de la vente directe des vins. La part de la production vendue en vrac au négoce est donc plutôt faible, au contraire de la majorité des produits de la région « Muscadet ». Grâce à ce dynamisme commercial et à la qualité des vins, la quasi-totalité de la production est valorisée avec la mention « sur lie », que ce soit hors des frontières nationales à l'exportation, auprès de la clientèle particulière ou encore dans les restaurants des stations balnéaires de la côte Atlantique, où la fraîcheur des vins se marie harmonieusement avec les coquillages, les crustacés, les poissons et tous les produits de la mer.

XI. – Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins 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 ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » ;

- le volume de vin revendiqué ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.
Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

2°- Déclaration préalable d'expédition d'un vin non conditionné

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

3°- Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s) ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de conditionnement.

4°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

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

5°- Déclaration de repli

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 15 jours ouvrés avant commercialisation de ce vin et au plus tard le 16 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume faisant l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot à replier (le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires) ;
- la date prévue du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de cette déclaration à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ».

6°- Déclaration de déclassement

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

II. – Tenue de registres

1°- Registre viticole

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

2°- Registres de chai

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

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, entrée en production des jeunes vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A3 - Transformation, élaboration**,** élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	Contrôle terrain
B2 - Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Rendement (déclaration de récolte et déclaration de revendication)	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
C1 - Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle analytique et organoleptique
C2 - Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
C3 - Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL 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.
