

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées
« SAUMUR » ET « CABERNET DE SAUMUR »
homologué par le décret n° 2011-1360 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées « Saumur », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 31 décembre 1957 (vins mousseux) et « Cabernet de Saumur », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1^o- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » pour les vins répondant aux conditions de productions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1^o- L'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2^o- La dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » est réservée aux vins tranquilles rouges.

3^o- L'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur », complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1^o- Aire géographique

a) - Sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » ;

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs) et AOC « Cabernet de Saumur »	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l' Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - <u>Département des Deux-Sèvres</u> : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ; - <u>Département de la Vienne</u> : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers ; - <u>Département de la Vienne</u> : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l' Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - <u>Département des Deux-Sèvres</u> : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ; - <u>Département de la Vienne</u> : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - <u>Département de la Vienne</u> : Berrie, Pouançay, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Les Trois-Moutiers

<p>AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)</p>	<p>- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Ambillou-Château, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-Briand, Brézé, Brigné-sur-Layon, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chemelier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Martigné-Briand, Meigné, Montfort, Montilliers, Montsoreau, Montreuil-Bellay, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Tancoigné, Le Thoueil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers ;</p> <p>- <u>Département des Deux-Sèvres</u> : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Mauzé-Thouarsais, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Tourtenay ;</p> <p>- <u>Département de la Vienne</u> : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.</p>
---	--

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellations d'origine contrôlée « Saumur » 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 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlées « Cabernet de Saumur » 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 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vigne 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 29 mai 2008 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

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 31 janvier 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

Est constituée par le territoire des communes suivantes :

- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs) et AOC « Cabernet de Saumur »	- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudfonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Lourdes-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-

	<p>Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrézien, Verrie, Vihiers, Villevêque ;</p> <p>- <u>Département des Deux-Sèvres</u> : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ;</p> <p>- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;</p> <p>- <u>Département d'Indre-et-Loire</u> : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.</p>
<p>AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)</p>	<p>- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Lourdes-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux,</p>

	<p>Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Verrie, Vihiers, Villevêque ;</p> <p>- <u>Département des Deux-Sèvres</u> : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ;</p> <p>- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;</p> <p>- <u>Département d'Indre-et-Loire</u> : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.</p>
<p>Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »</p>	<p>- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels,</p>

	<p>Saint-Martin-du-Fouilloux, Saulgé-l'Hôpital, Saumur Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Verrie, Vihiers, Villevêque ;</p> <p>- <u>Département des Deux-Sèvres</u> : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;</p> <p>- <u>Département de la Vienne</u> : Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay ;</p> <p>- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;</p> <p>- <u>Département d'Indre-et-Loire</u> : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.</p>
<p>AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)</p>	<p>- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Les Alleuds, Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brissac-Quincé, Chalonnnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Coutures, Denée, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Thouarcé, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrézien, Villevêque ;</p> <p>- <u>Département des Deux-Sèvres</u> : Louzy, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Thouars ;</p> <p>- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Ancenis,</p>

	Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - <u>Département d'Indre-et-Loire</u> : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
--	---

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	CEPAGES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	chenin B (ou pineau de la Loire)
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	chenin B (ou pineau de la Loire), chardonnay B, sauvignon B, cabernet franc N, cabernet- sauvignon N, gamay N, grolleau gris G, grolleau N, pineau d'Aunis N, pinot noir N
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.
AOC « Cabernet de Saumur »	cabernet franc N et cabernet-sauvignon N

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.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

I°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CEPAGES, APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES DE TAILLE
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	
- AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins mousseux blancs et rosés) - AOC « Cabernet de Saumur »	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Avec un maximum de 9 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois
Cépage chenin B (ou pineau de la Loire)	
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.

AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépages gamay N et pinot noir N	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages grolleau N et grolleau gris G	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépage pineau d'Aunis N	
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages chardonnay B et sauvignon B	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

DISPOSITIONS GENERALES
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 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins tranquilles blancs)	10000
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	12000
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	8500
AOC « Cabernet de Saumur »	10000

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 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*

DISPOSITIONS GENERALES
Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
a) - Le dédoublement de la vigne est obligatoire ; l'opération est réalisée au plus tard le 15 juillet de l'année de récolte ; b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée.

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) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux

caractéristiques suivantes.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	170	10,5 %
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	180	10,5 %
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés)	153	9,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	216	12%
AOC « Cabernet de Saumur »	161	10 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée et obtenus en l'absence d'enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	60	65
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	57	69
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	67	76

Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	50	56
AOC « Cabernet de Saumur »	57	69

2°- *Entrée en production des jeunes vignes*

DISPOSITIONS GENERALES
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 2 ^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
Le bénéfice de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3 ^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place 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.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée des vins blancs destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage cabernet franc N, dans la cuvée des vins rosés destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage sauvignon B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % ; - Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique 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 présentent, après fermentation, les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles)	- Inférieure ou égale à 3 ; - Inférieure ou égale à 6, 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.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	Inférieure ou égale à 3
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Inférieure ou égale à 3
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés ayant fait l'objet d'un enrichissement)	Inférieure ou égale à 5
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement)	Inférieure ou égale à 24
AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	Inférieure ou égale à 7

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;

- Pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur », 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 % ;

- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », toute opération d'enrichissement est interdite ;

- L'utilisation des morceaux de bois est soumise aux dispositions suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DES MORCEAUX DE BOIS
- AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles) - AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés) - Dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame» - AOC « Cabernet de Saumur »	L'utilisation des morceaux de bois est interdite

AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	L'utilisation des morceaux de bois est autorisée pendant la vinification
--	--

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs et rouges)	12,5 %
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés)	11,6 %
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés, en cas d'enrichissement du moût)	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
AOC « Cabernet de Saumur »	12,5 %

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

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

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

L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.

L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.

La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.

c) - Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Saumur» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de l'année suivant celle de la récolte.

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;

- pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ;
- pour les vins mousseux, 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 de conditionnement ou de la date de tirage.

b) - Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle 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 sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DATE
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles et vins tranquilles rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DATE
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles et vins tranquilles rouges)	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	A partir du 1 ^{er} mai de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur »	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte

AOOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	A partir du 38 ^{ème} jour précédant le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre 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 est située à l'extrême sud-ouest du Bassin Parisien, lorsque le substratum mésozoïque et cénozoïque vient recouvrir le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif Armoricaïn.

Cette particularité géologique différencie la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* », de la région située à l'ouest (Angers), marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* »

La zone géographique est limitée au nord par la Loire, et est traversée, du sud au nord, par la Vallée du *Thouet* et de son affluent la *Dive*. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.

4 secteurs géographiques apparaissent :

- Au nord, la cuesta turonienne et les formations qui la surmontent ;
- A l'ouest, le secteur reposant sur le plateau jurassique (secteur de Brossay) et les formations argileuses cénomaniennes qui le recouvrent dans sa partie septentrionale ;
- Au sud-ouest, le secteur reposant sur le Crétacé, largement érodé et présentant des buttes témoins (Puy-notre-Dame, Argentay, Tourtenay ...).
- A l'est, le secteur des coteaux de la *Dive* (département de la Vienne) où la vigne, sur les flancs des coteaux, domine la plaine céréalière.

Le paysage est façonné par la culture de la vigne qui a colonisé les expositions favorables, tout en préservant au sommet des buttes des formations forestières où le chêne et le châtaignier dominant. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, ont été exploitées en champignonnières et sont maintenant utilisées comme chai d'élevage et de conservation des vins.

Ce paysage est marqué par l'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vigneron, les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », qui ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Traduisant les usages, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins, sont développés sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène.

Ils présentent un bon comportement thermique, une réserve hydrique modérée, et sont exempts de tout signe d'hydromorphie.

Le climat de la région saumuroise est océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest de la zone géographique, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abritée des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.

Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (Chênes verts, oliviers, amandiers,...). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).

La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en jouant un rôle de régulateurs thermiques.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Se rapprochant géologiquement de la Touraine, le Saumurois se rattache à l'Anjou par ses traits historiques et humains. La région de Saumur appartient à la tribu gauloise *andégave*, implantée en Anjou jusqu'à Candès-Saint-Martin, véritable ville frontière gallo-romaine entre la zone d'influence des tribus *andégaves* et *turones* (de Touraine). Par la suite, l'histoire du vignoble est liée jusqu'au milieu du Moyen-Âge à celle du vignoble angevin appartenant aux comtes d'Anjou.

La viticulture s'est surtout développée au cours du XVI^{ème} avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font notamment reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières de la région. Dès cette époque, les différentes qualités de ces vins sont expliquées par leur capacité au vieillissement. Ainsi, les vins « *pour la mer* » sont les vins de garde contrairement aux vins destinés au marché Parisien. Le vignoble est implanté sur les « *Coteaux de Saumur* », au sud de la ville et surplombe la Loire. La notoriété et la demande sont telles que le vignoble s'étend de façon importante vers le sud-ouest, notamment dans les cantons de Montreuil-Bellay et de Doué-la-Fontaine.

L'aménagement pour la navigation du *Thouet* et de la *Dive* est décisif. Le cépage cabernet franc N (localement dénommé « *Breton* ») fait son apparition et avec lui, les premiers vins rouges et rosés de « Saumur ». Sa progression est lente mais constante, grâce notamment à Antoine CRISTAL, vigneron avant-gardiste du XIX^{ème} siècle, qui n'a cessé de promouvoir les vertus de ce plant bordelais, participant ainsi fortement à son développement.

Le Docteur MAISONNEUVE rappelle qu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, 8000 pièces de vins de « Saumur » de première qualité sont exportées par mer et 30000 pièces de deuxième qualité partent pour les régions d'Orléans et de Paris.

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, grâce à Jean ACKERMAN, le développement de la production de vins mousseux qui bénéficie de l'existence de caves importantes creusées dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante et dans des conditions d'hygrométrie idéales.

En 1827, le vignoble de « Saumur » représente 10500 hectares.

Les producteurs se regroupent, dès le début du XX^{ème} siècle, en syndicats avec pour objectif de protéger leur production, de favoriser la technique et de promouvoir les vins de « Saumur ».

En 1910, naît « *l'Union syndicale de viticulteurs Saumurois* », puis en 1911, le « *Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur* », qui regroupe alors, plus de 400 membres. Ces syndicats œuvrent notamment à la reconnaissance, en 1936, des vins en appellation d'origine contrôlée « Saumur ».

Au cours du XX^{ème} siècle la production de vins rouges connaît un développement important, passant de 3000 hectolitres à 50000 hectolitres.

Selon les situations, ces vins peuvent être souples et légers, ou plus structurés.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs sont secs, d'une robe souvent jaune clair avec des reflets verdâtres, ils évoquent la délicatesse. Leurs parfums de fruits et de fleurs blanches sont souvent flatteurs. Leur bouche offre une sensation de fraîcheur agréable.

Les vins rouges présentent fréquemment une robe rubis agrémentée parfois de quelques reflets grenat. Le nez, frais et intense, peut dégager des arômes fruités (fraise, framboise, cerise,...) enveloppés de notes épicées, animales ou légèrement fumées. En bouche, les vins dégagent très souvent des notes fruitées prononcées et les tanins sont généralement soyeux et souples. Agréables dans leur jeunesse, ils peuvent vieillir quelques années pour gagner en complexité.

Les vins rosés bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » présente une robe de teinte rose pâle. Les arômes sont subtils et évoquent bien souvent les fruits rouges. La bouche, fraîche, exhale longuement le fruité. C'est un vin léger et harmonieux.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont des vins rouges, issus majoritairement du cépage cabernet franc N, qui présentent une robe généralement bien soutenue et offrent une plus grande complexité aromatique. Les notes fruitées évoquent les fruits rouges très mûrs, voire les fruits noirs. En bouche ces vins de garde sont très structurés.

Vins mousseux

Les vins mousseux sont blancs ou rosés. Les bulles fines et abondantes forment de longs chapelets. Les arômes évoquent très fréquemment et subtilement les fruits, les fleurs blanches et la pâtisserie. Une même élégance règne en bouche où l'on retrouve une sensation de fraîcheur très agréable.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Sous le climat du Saumurois, les formations géo-pédologiques du Turonien moyen et supérieur, du Jurassique, du Sénonien et de l'Eocène, ont permis l'implantation des cépages chenin B et cabernet franc N, cépages essentiels des vins blancs, rosés et rouges de la région de Saumur.

Situées à plus de 40 mètres d'altitude, ces formations permettent une alimentation hydrique et une vigueur modérées de la vigne, autant d'éléments assurant une maturité parfaite des raisins.

L'importance territoriale de l'encépagement, essentiellement en chenin B et cabernet franc N, associée à ces conditions favorables du milieu physique ont favorisé le développement d'usages de production particuliers.

L'histoire et l'évolution de l'encépagement des différents secteurs du Saumurois ont conduit à la définition précise d'unités géographiques distinctes selon le type et la couleur des vins, et plus particulièrement pour la production des vins blancs et rouges.

Pour ces derniers, la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » a été reconnue, en 2007, avec une définition précise de l'unité géographique de production, une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont toutes situées sur des coteaux et présentent des sols argilo-calcaires, assurant ainsi une maturité phénolique optimale. La richesse naturelle en sucre des raisins ne nécessite aucune opération d'enrichissement. Une période d'élevage, au moins jusqu'au 1^{er} juin de l'année suivant celle de la récolte, et traduite dans le cahier des charges, est néanmoins nécessaire pour arrondir les tanins de ces vins dits de « *tuffe* ».

Les producteurs ont développé, au fil des générations, un savoir-faire se traduisant notamment par la maîtrise des rendements, une taille adaptée, une récolte à maturité optimale, définie par un ban des vendanges.

La présence de caves souterraines, creusées dans la craie tuffeau, propices à une vinification et un élevage en douceur, révèle toutes les qualités organoleptiques des vins, dont la diversité offre le plus grand choix aux consommateurs.

Les producteurs perpétuent le vignoble de « Saumur » dans la plus grande tradition, faisant ainsi écho aux propos d'Antoine CRISTAL, vigneron du saumurois au début du XIX^{ème} siècle: « *Je veux montrer que le vignoble Saumurois est capable de produire un vin qui fasse concurrence aux plus grands crus. Un sol comme celui-ci doit donner un vin naturel qui se classe parmi les meilleurs.* »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « *deuxième fermentation spontanée* » a d'abord conduit à la production de vins « *pétillants* », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIX^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « *seconde fermentation en bouteille* » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « l'Anjou blanc », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.

Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

En 2009, la production de vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est de 100000 hectolitres.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée « Saumur », identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance des 4 et 5 novembre 1992.

2°- Encépagement et règles d'assemblage

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins blancs tranquilles peuvent être issus des cépages chardonnay B et sauvignon B.

La proportion de ces cépages, dans l'assemblage des vins, est inférieure ou égale à 20 %.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999 présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare 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 de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

- Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999 ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang 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 de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Règles de taille.

CEPAGES, APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN	REGLES DE TAILLE
Cépages chardonnay B et sauvignon B	
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vignes peuvent être taillées selon les règles suivantes : - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;

	- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépage chenin B (ou pineau de la Loire)	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	Les vignes âgées de plus de 25 ans à la date du 31 juillet 2009, peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs sur le long bois.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Saumur » suivie ou non de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » et « Cabernet de Saumur », et qui sont présentés sous lesdites appellations, 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, les appellations d'origine contrôlées susvisées soient inscrites.

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 largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Dans les déclarations de récolte et de stock, factures, documents comptables, pièces de régie et tous autres documents accompagnant le vin ou la vendange, la mention « Vin destiné à l'élaboration de vin mousseux de Saumur » ou « Raisin frais pour vin mousseux de Saumur » est obligatoire.

d) - Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. L'indication d'un millésime est réservée au vin issu à 100 % de la récolte de l'année mentionnée.

e) - Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

f) - 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 et identification visuelle des parcelles (pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »)

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » avant le 31 janvier qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable 2 fois par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 janvier qui précède chaque récolte.

Les parcelles affectées font l'objet, dans le vignoble, d'un marquage (panneaux) permettant leur visualisation et identification.

2. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

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, de moûts ou de vins de base.

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration précise :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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, de moûts ou de vins de base.

4. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

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 ;
- 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 et du plan général des lieux de stockage.

5. Déclaration préalable de vente de vins en vrac (vins tranquilles)

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 précise 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.

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 minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

9. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

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 parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée et par lot destiné à une transaction en vrac, à un conditionnement ou à un tirage :

- 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, tirage ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

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	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Hauteur de feuillage palissé	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Entretien général et autres pratiques culturales	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	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
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement (vins mousseux)	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	- Examen analytique ; - Examen analytique de tous les lots pour la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	- Examen organoleptique ; - Examen organoleptique de tous les lots pour la dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame »
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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 bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame » destinés à être mis en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur, et les vins tranquilles 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 « SAINTE-FOY-BORDEAUX »
homologué par le décret n° 2011-1361 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{ER}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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 Gironde : Caplong, Eynesse, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Ligueux, Margueron, Massugas, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Pineuilh, Riocaud, La Roquille, Saint-André-et-Appelles, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong et Sainte-Foy-la-Grande.

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 du 18 février 1987.

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, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne

Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadière, Bosset, Cunèges, Flaugeac, Le Fleix, La Force, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Les Lèches, Lunas, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Montazeau, Montcaret, Nastringues, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Georges-de-Blancaneix, Saint-Géry, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Sigoulès, Thénac

et Vélines.

Département de la Gironde

Auriolles, Bossugan, Caumont, Cazaugitat, Civrac-sur-Dordogne, Coubeyrac, Doulezon, Flaujagues, Juillac, Listrac-de-Durèze, Mouliets-et-Villemartin, Pujols, Rauzan, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Ferme, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Florence, Sainte-Radegonde et Soussac.

Département de Lot-et-Garonne

Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardaillan, Saint-Astier, Sainte-Colombe-de-Duras, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) - Vins rouges.

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

b) - Vins blancs.

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombard B et ugni blanc 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.

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage carmenère N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants .

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % 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 par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille à cots (coursons) ou taille à astes (longs bois), avec un maximum de :

- 12 yeux francs par pied pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B ;
- 15 yeux francs par pied pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

- Un système de relevage est obligatoire.

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 8 000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs moelleux et liquoreux (cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied) ;

- 8 500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges (cette charge correspond à un nombre maximum de 15 grappes par pied) ;

- 9 500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs secs (cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied).

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.

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - *Autres pratiques culturales :*

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - *Récolte :*

a) - Les vins rouges, blancs secs et moelleux proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

- Les vins blancs liquoreux proviennent de raisins arrivés à surmaturité par pourriture noble, et / ou par passerillage, récoltés par tries successives manuelles.

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les vins liquoreux proviennent exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

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 :

	RICHESSE MINIMALE DES RAISINS SELON CÉPAGE (grammes par litre de moût)	
	Merlot / Sauvignon	Autres cépages
Vins rouges	200	189

Vins blancs secs	178	170
Vins blancs moelleux	221	221
Vins blancs liquoreux	255	255

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de :

	Titre alcoométrique volumique minimum naturel
Vins rouges	11, 5 %
Vins blancs secs	10, 5 %

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE minimum naturel	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE acquis minimum
Vins blancs moelleux	13, 5 %	11, 5 %
Vins blancs liquoreux	15 %	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 :

- 37 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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 pour les vins blancs liquoreux ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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 deuxième 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 première 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 première 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.

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 25 %.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Vins avant conditionnement (vins en vrac) :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H ₂ SO ₄) — Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte :	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H ₂ SO ₄)	16, 30 ou 0, 97 (0, 80 g / l exprimé en H ₂ SO ₄)	25 ou 1, 50 (1, 225 g / l exprimé en H ₂ SO ₄)

	16,33 ou 0,98 (0,80 g / l exprimé en H ₂ SO ₄)			
Teneur maximale en SO ₂ total (milligrammes par litre)	140	180	300	
Teneur maximale en acide malique (milligrammes par litre)	Inférieure ou égale à 0,3			

Vins après conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en Acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)				25 ou 1,50 (1,225 g / l H ₂ SO ₄)
Teneur maximale en SO ₂ total (milligrammes par litre)			300	
Teneur maximale en Acide malique (milligrammes par litre)	Inférieure ou égale à 0,3			

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins rouges est autorisé dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis.
- Les vins blancs liquoreux ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins secs et 15 % pour les vins moelleux.

f) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres) est interdite.

g) - Capacité de cuverie.

- La capacité de cuverie de vinification et de stockage pour les vins rouges représente un minimum de 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

- La capacité de cuverie de vinification et de stockage pour les vins blancs représente un minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

- La capacité globale de la cuverie de vinification correspond aux contenants de vinification et de stockage.

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 et blancs liquoreux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte.

3° - *Dispositions relatives au conditionnement :*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4° - *Dispositions relatives au stockage :*

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination

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

a) - Date de mise à la consommation.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges et blancs liquoreux sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte et les vins blancs moelleux à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs secs 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 blancs secs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.

Les vins rouges et blancs moelleux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15

décembre de l'année de récolte.

Les vins blancs liquoreux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier 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 de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est située dans le département de la Gironde, sur la rive gauche de la Dordogne autour de la commune de Sainte-Foy-la-Grande. La rivière est à l'origine d'un microclimat humide et doux, avec des brouillards nocturnes à la fin de l'été. Située à l'est du département, cette zone géographique est limitée au nord par la rivière de la Dordogne et à l'est et au sud respectivement par les départements de la Dordogne et du Lot-et-Garonne. Elle s'étend sur 19 communes.

Deux ensembles principaux peuvent être distingués : les formations alluviales de la vallée de la Dordogne et les zones de plateaux.

Les formations alluviales du Quaternaire sont constituées d'anciennes terrasses graveleuses de la Dordogne surplombant de plusieurs mètres le cours actuel du fleuve. Sur le plan agronomique, ces terrasses graveleuses présentent une bonne aptitude viticole de par leur faible fertilité, leur excellent drainage et leur situation peu gélive.

Dans les zones de plateaux, les sols sont peu fertiles (caractère « lessivé » prononcé) et sont formés à partir de la molasse d'âge tertiaire et de ses remaniements. C'est ici une zone de transition originale avec le pays de Monbazillac et de Duras, car la formation des calcaires durs (calcaire à Astéries) sous-jacente à la molasse est réduite et les calcaires lacustres dits « calcaires de Castillon » se développent sur quelques mètres d'épaisseur. Ceux-ci reposent, à l'altitude de 40 à 50 m, sur des mollasses argileuses et sableuses qui ont favorisé l'encaissement du réseau hydrographique.

A la morphologie générale de croupes douces des plateaux molassiques, se juxtapose celle plus heurtée des phénomènes d'encastrement des vallées. En bordure de ces vallées, des réseaux karstiques se développent localement surtout dans la partie nord de l'aire géographique. L'ensemble des plateaux et des pentes supérieures non gélives sont partout favorables à la culture de la vigne. Inscrite dans un paysage de plateaux que séparent des vallées irriguées par des rivières et des ruisseaux, la vigne alterne avec bois et près.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès le XI^{ème} siècle la vigne est bien installée dans la région de Sainte-Foy-la-Grande. Lorsque la bastide est fondée en 1255 sur les bords de la Dordogne par Alphonse de Poitiers, frère de Saint-Louis, la vigne est déjà mentionnée. Sa position stratégique aux portes du Périgord en a fait une place-forte convoitée au cours des temps. Elle fut ainsi place anglaise, conquise au XV^{ème} siècle, puis devint un bastion protestant au XVI^{ème} siècle.

Par cette bastide située en bordure de Dordogne, de nombreuses marchandises issues de la région ont été d'abord exportées vers l'Angleterre, puis vers de multiples destinations. Les vins y transitant ont ainsi pris très tôt la dénomination de Sainte-Foy.

Le vignoble de la région se développe surtout à partir du XVII^{ème} siècle grâce à l'essor du commerce avec la Hollande. A la fin du XVIII^{ème} siècle, le vignoble couvre plus de 4 000 hectares. Au début du XX^{ème} siècle, avec la reconnaissance des appellations d'origine par les tribunaux, cette région est d'abord rattachée à l'appellation « Entre-deux-Mers ». Ce n'est que par un jugement du Tribunal Civil de la Gironde en date du 24 mai 1928, à l'initiative des viticulteurs de plusieurs communes de cette région que Sainte-Foy-Bordeaux se distingue comme appellation à part entière pour ses vins rouges et blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » est reconnue par décret le 31 juillet 1937 pour ses vins rouges et blancs.

A la suite des fortes gelées de 1956 et avec les restructurations du vignoble entreprises dans les années 1960, la région de Sainte-Foy-la-Grande connaît une reconversion de son vignoble. Jusque là productrice surtout de vins blancs, cette région connaît une augmentation progressive de sa production de vins rouges.

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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » produit en moyenne 11 700 hectolitres de vins rouges et 2 000 hectolitres de vins blancs dont les quatre cinquièmes sont des vins secs.

Les vins rouges présentent une forte intensité colorante avec une composante aromatique dominée par les fruits rouges apportée par le merlot N. Le vin en bouche est globalement équilibré avec un peu de fraîcheur en attaque et d'astringence en finale. L'assemblage avec le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N confère aux vins complexité et structure. Dans certains cas et dans la limite de 25 %, les cépages accessoires (carmenère N et petit verdot N) permettent d'apporter du corps et de renforcer la structure tannique.

Les vins blancs secs, d'une teinte pâle, développent souvent des arômes légers de fleurs blanches et de fruits frais lorsque le sémillon B est associé à la muscadelle B. Leur rondeur, alliée à une légère acidité est agréable au palais. Longs en bouche, ils sont savoureux et gras et, grâce au sauvignon B, finissent sur des notes de fruits exotiques. Cépages accessoires apportant fraîcheur et vivacité, le colombar B et l'ugni blanc B ne peuvent excéder 25 % de l'assemblage.

Les vins avec sucres résiduels sont moelleux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 221 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 13,5 % vol et proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Ils sont liquoreux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 255 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 15 % vol. Ils proviennent de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble et/ou par passerillage, et sont récoltés par tries successives manuelles. Ces vins présentent beaucoup de moelleux, de douceur et de finesse.

3° - Interactions causales :

La douceur du microclimat induite par la présence de la Dordogne et des nombreux cours d'eau marque l'ensemble du vignoble, favorisant une remarquable maturation du raisin. Ce microclimat est également favorable au développement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) pour les vins blancs liquoreux.

Du point de vue des aptitudes viticoles, les formations alluviales organisées en terrasses graveleuses comme les plateaux argilo-calcaires peu fertiles présentent de très bonnes potentialités. Ainsi la délimitation parcellaire de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » a conduit à exclure certaines parcelles en fonction soit de la nature des sols (terrains hydromorphes, aux sols battants, limono-argileux, mal drainés), soit de la situation (terrains gélifs situés en bas-fonds, enclavés dans des zones boisés), soit de la vocation des sols (terrains forestiers, vieilles futaies sans passé viticole, ou encore secteurs densément urbanisés).

Les sols, lorsqu'ils sont caractérisés par des terres profondes et à dominantes argilo-calcaires, conviennent bien au merlot N, au sauvignon B et au sémillon B. Lorsqu'ils sont plus légers et plus chauds, ils sont réservés au cabernet sauvignon N et au cabernet franc N. Les vins rouges sont alors colorés et puissants et destinés à s'épanouir dans une longue garde.

La diversité des cépages, des sols mais surtout des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » impose une conduite du vignoble rigoureuse et adaptée qui se traduit par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés. En

fonction des types de vins rouges, blancs (secs, moelleux ou liquoreux), les rendements sont différenciés à l'hectare.

Ce sont les vins blancs qui ont historiquement assuré la renommée de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux ».

Afin d'affiner ces vins au fort potentiel, un élevage minimum des vins blancs moelleux est requis. Les vins blancs liquoreux et les rouges doivent, quant à eux, être élevés pendant au moins quatre mois.

Dans le courant de la seconde moitié du XX^{ème} siècle, dans un contexte général de reconversion du vignoble blanc en rouge, c'est par le dynamisme et la volonté du syndicat viticole que les meilleurs produits de cette région, revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », continuent de trouver des débouchés qui permettent d'asseoir la notoriété de cette appellation.

XI. — Mesures transitoires

1° - Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse. Ces parcelles ne pourront représenter plus de 50 % de la totalité des surfaces revendiquées pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, pour lesquelles le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 35 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 50 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 67 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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 « Sainte-Foy-Bordeaux » 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 vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre sont présentés avec la mention « sec ».

b) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 17 et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention « moelleux ».

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

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande 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.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins liquoreux) :

Chaque opérateur déclare avant le 1er juillet de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de vins liquoreux.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet 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 ou les écartements sur le rang et entre rangs.

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 le 15 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- 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.

3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5. 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés minimum avant ce repli.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

Chapitre III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Contrôle Documentaire et contrôle sur le terrain
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Contrôle sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur site
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification / Elevage : capacité de cuverie	Contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site (obligation d'un lieu couvert)
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	

Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B. 2. Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) 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)
VSI, 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	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	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 « COTEAUX DU GIENNOIS »
homologué par le décret n° 2011-1362 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1998, 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. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois » 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 :

- Département du Loiret : Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Thou.
- Département de la Nièvre : Alligny-Cosne, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

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 7 et 8 septembre 1994.

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 :

- Département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.
- Département du Loiret : Saint-Brisson-sur-Loire.
- Département de la Nièvre : Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain,

Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.
- Département de l'Yonne : Lavau.

V. - Encépagement

1° - Encépagement

- a) Les vins blancs sont issus du cépage sauvignon B.
- b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages gamay N et pinot noir N.

2° - Règles de proportion

La proportion de chacun des deux cépages, gamay N et pinot noir N, ne peut être supérieure à 80 % 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 5 700 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,25 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
sauvignon B pinot noir N	<ul style="list-style-type: none">- 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 deux coursons à 2 yeux francs maximum ;- soit en taille courte (cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. <p>La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double est autorisée. Un long bois porte au maximum 8 yeux francs.</p> <p>Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.</p>
gamay N	<ul style="list-style-type: none">- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois, et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;- soit en taille courte (cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. <p>La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double est autorisée. Un long bois porte au maximum 8 yeux francs.</p> <p>Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.</p> <ul style="list-style-type: none">- soit en taille courte (gobelet ou éventail), avec un maximum

	de 10 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs maximum.
--	---

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 :

- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9 500 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 8 000 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 culturel de la vigne.

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

2° - Autres pratiques culturelles

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Les corrections de pente respectent le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles.
- La maîtrise du couvert végétal, quand il existe, des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

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	161
Vins rouges et rosés	166

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 blancs	10 %
Vins rouges et rosés	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 :

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 deuxième 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 première 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 première 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 ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

- 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.

b) - 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

c) - 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.

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.

- 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 12,5 %.

e) - Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie.

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.

g) - Entretien global du chai et du matériel

- 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 par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} 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 sont conservés pendant une période de six 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.

- A l'issue de la période d'élevage, 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.

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

- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} 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

Bordée à l'est par les contreforts du Morvan et les collines de la Puisaye et à l'ouest et sud-ouest par les collines du Sancerrois, la zone géographique s'étend du nord au sud sur quelques 45 km à partir de Gien sur une étroite bande de coteaux exposés sud-ouest longeant la Loire jusqu'à Cosne-Cours-sur-Loire, puis sur des coteaux exposés sud et sud-est sur quelques affluents de la Loire situés à l'est de Cosne-Cours-sur-Loire.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux et rebords de plateaux bordant localement la Loire et ses affluents. Les sols, pouvant localement présenter une charge importante en éléments grossiers en fonction de leur situation topographique, sont développés sur des assises calcaires du Jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien) ou sur des formations crayeuses du Cénomaniens et du Turonien, ou sur des formations calcaires d'origine lacustre de l'Eocène.

Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. La Loire exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les faibles précipitations d'environ 650 millimètres par an sont dues à l'effet de foehn provoqué par la proximité des collines du Sancerrois qui culminent à 434 mètres. Les vignes situées à une altitude variant de 180 à 250 mètres sont ainsi abritées des vents d'ouest chargés d'humidité.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Des pépins de raisins datant du II^{ème} siècle retrouvés à Cosne-Cours-sur-Loire attestent de la présence ancienne de la vigne sur ce secteur de la vallée de la Loire où se concentrent d'autres vignobles renommés. Plus tard, des écrits du moyen-âge confirment également une production de qualité au travers d'achats de vins du Giennois destinés à la cour du roi Charles VI. Le château de Cosne-Cours-sur-Loire, bâti au XIII^{ème} siècle par le comte d'Auxerre, exploitait un vignoble conséquent dont la production était vinifiée dans de vastes caves. De la même façon, la construction de nombreuses abbayes dans la région a largement contribué à l'émergence de ce vignoble. L'abbaye cistercienne de la Roche à Myennes et la Commanderie des Templiers ont plus particulièrement joué un rôle déterminant dans cette évolution.

Les voies navigables que sont la Loire, le canal de Briare, puis plus tard le canal latéral à la Loire ont permis très tôt l'acheminement des vins vers la capitale et ont permis à ce vignoble de prospérer et d'asseoir son identité. En 1827, dans ses « Mémoires pour servir à l'histoire du Nivernais et Dionnais », J. NEE de la ROCHELLE, rapporte que « la vigne vient assez bien sur des coteaux peu éloignés de Cosne » et que « [le commerce de Cosne se porte, en outre, sur les vins, les bois,]. Son port est vaste et sa marine agissante. ». Juste avant la crise phylloxérique, en 1890, il était ainsi dénombré 2300 hectares de vignes dans l'arrondissement de Gien et 1500 hectares dans le canton de Cosne-Cours-sur-Loire.

Des syndicats viticoles se sont naturellement créés lors de la crise phylloxérique (Syndicat anti-phylloxérique de Gien créé en 1886 et Syndicat anti-phylloxérique de Cosne-Cours-sur-Loire en 1888) et ont eu pour objet dans un premier temps la sauvegarde du vignoble. Ces structures se sont par la suite mobilisées pour faire reconnaître la notoriété de leurs vins.

La réputation des vins du Giennois s'est principalement affirmée après la fin de la seconde guerre mondiale avec la production de vins rouges issus d'un assemblage de cépages gamay N et pinot noir N et de vins blancs issus du cépage sauvignon B. Une première aire géographique de 6 communes incluant la commune de Gien dans le département du Loiret constitue l'aire géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure reconnue en 1954, auxquelles ont été ajoutées en 1964 et 1966 les 8 communes du département de la Nièvre qui bénéficiaient jusqu'alors de l'appellation simple « Cosne-sur-Loire ». Ce vignoble sera reconnu en 1998 en appellation d'origine contrôlée.

En 2010, la superficie du vignoble représente 195 hectares, exploités par 40 vigneron, pour une production d'environ 8000 hl. Les vins blancs représentent 50 % de la production, les vins rouges 30 % et les vins rosés les 20 % restants.

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

Les vins blancs sont secs et expriment minéralité et fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches.

Les vins rosés sont fins et délicats, avec fréquemment des notes légèrement poivrées en attaque de bouche et fruitées au final avec alors des arômes rappelant les fruits mûrs et la pêche de vigne.

Les vins rouges, allient finesse et fruité. Ils offrent souvent des arômes mêlés de petits fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

3° - *Interactions causales*

Louis LEVADOUX, célèbre ampélographe, notait en 1973 : « il n'y a pas ici un seul facteur naturel à prendre en considération, mais une pluralité de facteurs favorables qui s'additionnent et qui sont inscrits notamment dans la tectonique et le modelé topographique local. [...] Les Coteaux du Giennois sont donc constitués par une série de collines, alignées d'est en ouest et dont les flancs sud, sud-est et sud-ouest ainsi que la falaise ouest peuvent porter et ont toujours porté des vignes produisant des vins de qualité »

Ce constat traduit bien les conditions géographiques et climatiques favorables de la zone géographique. Les coteaux bien exposés aux terrains calcaires ou siliceux, le climat particulier lié à l'influence drainante de la Loire et à l'effet de foehn provoqué par les collines du sancerrois, à l'ouest de la zone géographique, permettent un développement précoce des vignes et une maturité importante des vendanges.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles présentant des sols caractérisés par un bon comportement thermique.

Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent la qualité et l'originalité des vins des Coteaux du Giennois.

L'assemblage des cépages gamay N et pinot N plantés à forte densité sur ces coteaux exposés majoritairement au sud donne sa pleine mesure et permet l'élaboration d'un vin rouge original, fruité et alerte.

Le cépage sauvignon B dont le potentiel s'exprime pleinement sur ces coteaux présente des niveaux de maturité constants au fil des ans et permet l'élaboration de vins frais et originaux. Ces derniers constituent aujourd'hui le fer de lance de l'appellation avec la moitié de la production en 2010.

Les efforts collectifs en vue de la production de vins originaux entrepris depuis plusieurs décennies se traduisent par l'accroissement constant et régulier de ce vignoble qui peu à peu affirme sa personnalité au voisinage de vignobles puissants et réputés.

XI. - Mesures transitoires

1° - Encépagement

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G à la date du 31 juillet 2009 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° - Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 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 « Coteaux du Giennois » 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 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 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 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 est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de 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 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.

3. 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 conditionnement ou de transaction en vrac 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 quarante-huit heures ouvrées.

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

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

5. Déclaration de déclassement

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

6. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie des reliefs, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux 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 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 CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et visites sur le terrain Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement et règles de proportion, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visites sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôles documentaires et visites sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôles documentaires (tenue de registre) et visites sur site
Lieu de stockage adapté	Visites sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche 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
Autres pratiques culturales	Contrôles à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Assemblages	Contrôles documentaires ou visites sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et visites sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visites sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôles documentaires (Tenue des registres)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et visites sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retraitaison 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	Contrôles documentaires et visites 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 « CÔTE RÔTIE »
homologué par le décret n° 2011-1363 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie », initialement reconnue par le décret du 18 octobre 1940, 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 « Côte Rôtie » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône et Tupin-Semons.

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 12 février 1969.

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 : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion ;

- Département de la Drôme : Beaumont-Montoux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage ;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Les Côtes-d'Arey, Les Roches-de-Condrieu, Reventin-Vaugris, Saint-Clair-du-Rhône, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;

- Département du Rhône : Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : syrah N ;
- cépage accessoire : viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement de l'exploitation ;
- La présence du cépage accessoire est autorisée en mélange de plants dans les parcelles plantées en cépage syrah N, dans la limite d'une proportion de 20 % des pieds ;
- La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,70 mètre carré ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet avec un maximum de 5 coursons par pied, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
 - taille en Guyot simple.

Au cours de l'année de formation, le maximum de 10 yeux francs par pied s'entend après ébourgeonnage, lequel est réalisé au plus tard le 1^{er} juillet.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 ;
- Pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 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 culturel de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel 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 :

- sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;

- seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;

- la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 171 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 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 46 hectolitres par hectare.

3°- *Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 60 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 3^{ème} 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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.

a) - Assemblage de cépages.

La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage, et les vins élaborés à partir des deux cépages sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant la même proportion.

b) - Fermentation malo-lactique.

Les vins 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 présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériels interdits.

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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 relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre de 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 sont 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

Située à l'extrême nord du grand vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » est aussi le bastion le plus septentrional du cépage syrah N.

Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».

Localisé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, en bordure orientale du Massif central, le vignoble est installé sur des coteaux très escarpés surplombant la rive droite du Rhône et faisant face à la partie sud de la ville de Vienne. Ce relief, impressionnant dans son ensemble, offre un paysage contrasté, en fonction des interventions de l'homme cherchant à l'appriivoiser afin de le mettre en valeur de façon optimale.

La zone géographique est ainsi délimitée sur trois communes du département du Rhône : Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône et Tupin-Semons.

Dans le vallon dit de « Côte Blonde » et dans les situations apparentées où les parcelles présentent des sols de couleur claire, l'érosion du substratum donne naissance à des sables argileux ou « arzel » très friables, instables, qui ne peuvent être cultivés sans être retenus par une série de murets en pierre sèche localement dénommés « cheys ».

Dans le vallon dit de « Côte brune » ou dans des secteurs où les parcelles présentent des sols équivalents caractérisés par une couleur sombre, la matrice argileuse plus importante permet davantage de stabilité. Le coteau est alors aménagé en étroites terrasses ou « chaillées » constituant une sorte d'escalier accueillant sur ses marches relativement planes les pieds de vigne.

Le climat, qualifié ici de « Lyonnais », est semi-continentale, même s'il bénéficie des dernières influences méditerranéennes remontant par la vallée du Rhône. Le vent du nord localement dénommé « Bise » est fréquent. L'orientation générale sud-est du vignoble lui confère une situation relativement abritée et ensoleillée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les vignes de « Côte Rôtie » sont probablement parmi les plus anciennes de la vallée du Rhône. Les preuves d'antériorité de leur implantation abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-

Roman-en-Gal jouxtant le vignoble de « Côte Rôtie » et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées des vestiges de villas romaines.

Parmi ces œuvres picturales, l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin ainsi que l'empoissage d'une jarre (*mosaïque du calendrier agricole-début du III^{ème} siècle, musée de Saint Germain-en-Laye - Provenance Saint-Romain-en-Gal*). En effet, à l'époque le vin est résiné et de ce fait qualifié de « *picatum* » (poissé) et connu sous le nom d'*Allobrogica*. (A. FERDIERE - *Les campagnes en gaule romaine - page 87- tome 2*).

Le développement initial du vignoble de cette région est donc probablement lié à la paix romaine qui permet aux *Allobroges* dont le territoire englobe une partie de la rive droite du Rhône, en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et par la même, le droit de planter de la vigne. L'*Allobrogica* est très en vogue au début du siècle des Antonins (II^{ème} siècle après JC).

En revanche, au Moyen-Âge, ces vins de la vallée du Rhône ont des difficultés pour gagner le Nord de la France en raison de droits exorbitants exigés par les villes traversées, riveraines du Rhône, notamment Lyon et Mâcon. (R. DION – *Histoire de la vigne et du vin en France*).

Pour contourner cet obstacle, le XVII^{ème} siècle voit se développer le commerce des vins de la vallée du Rhône qui gagnent Paris en remontant cette fois le cours de la Loire. En effet, au niveau de Condrieu, la vallée du Rhône n'est séparée de celle de la Loire que par une distance d'environ quarante kilomètres, franchissable par une partie peu élevée du massif du Pilat. Plus au nord, les canaux de Briare et de Loing permettent de relier La Loire à la Seine pour entrer dans Paris.

A cette période « Côte Rôtie » prospère, mais, à partir du XIX^{ème} siècle, les difficultés se succèdent. Le phylloxera commence par détruire une grande partie du vignoble, comme le soulignent les écrits d'un Alsacien de passage dans la vallée du Rhône, en 1893 : « *Les vignobles si renommés autrefois sont presque détruits ; à peine reste-t-il encore quelques ceps sur les coteaux de la Côte Rôtie, d'Ampuis et de Condrieu* » (Jean FELBERT, *histoire d'une famille alsacienne - A. PICARD et RAAN*).

Puis la première guerre mondiale, et enfin l'industrialisation de la vallée du Rhône, réduisent de manière drastique la main-d'œuvre pourtant indispensable pour travailler ces coteaux escarpés qui ne laissent que très peu de place aux attelages ou à la culture mécanique.

Au cours du XX^{ème} siècle, le vignoble manque ainsi de disparaître. Il faudra attendre les années 1960 pour voir le début de la renaissance du vignoble de « Côte Rôtie ».

En 2010, la vigne a retrouvé sa place et occupe les surfaces qui existaient avant la crise phylloxérique. L'encyclopédie RORET (1921) laisse à penser qu'au début du XX^{ème} siècle, les vins issus de la seule commune d'Ampuis (et celle de Verinay ou Verenay intégrée depuis à Ampuis) peuvent prétendre à la dénomination « Côte Rôtie ».

Néanmoins, les communes d'Ampuis et de Tupin-Semons seront dans un premier temps intégrées à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » le 19 novembre 1937 et il faut attendre, le décret du 18 octobre 1940 pour que soit reconnue l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » sur ces deux communes.

Enfin, la modification du décret intervenue le 21 Décembre 1966 étend la zone géographique à la commune limitrophe de Saint-Cyr-sur-le- Rhône.

La majeure partie de l'encépagement est constituée par le cépage syrah N ou « *sérine* » ou « *seriné* », cépage emblématique de ce vignoble. Déjà en 1921, l'encyclopédie RORET précise que « *la seriné noir, corbeille noire ou damas noir, domine dans le célèbre vignoble de Côte Rôtie* ». En outre, les tests ADN (JM. BOURSICOT - INRA de Montpellier) ont depuis démontré avec certitude l'origine rhodanienne du cépage syrah N issu des cépages mondeuse B et dureza N.

La proximité du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », qui connaît la même situation avec le cépage viognier B, explique d'ailleurs en partie les usages qui, de tout temps, ont permis la plantation de ce dernier dans le vignoble de « Côte Rôtie ».

Des vins blancs de « Côte Rôtie » sont même élaborés au début du XVII^{ème} siècle, production qui, cependant, est rapidement abandonnée, compte tenu de la proximité des vins prestigieux des appellations d'origine contrôlées « Condrieu » et « Château-Grillet ».

La présence historique du cépage viognier B dans l'encépagement témoigne de cette production.

L'hypothèse la plus largement acceptée quant à l'origine du nom de ce vignoble est une dénomination liée à l'image estivale de coteaux « brûlés » (rôtis) par le soleil.

La plus ancienne trace écrite de l'utilisation du nom de « Côte Rôtie » remonte au moins à 1698 (*A journey to Paris in the year 1698 ou voyage de Lister- traduction et édition 1873*).

La renommée du vignoble de « Côte Rôtie » est essentiellement construite autour de la réputation de deux vallons. L'encyclopédie RORET (1921) révèle, à propos des vins de l'arrondissement de Lyon : « *Les vins rouges les plus estimés se récoltent dans la commune d'Ampuis qui se divise en deux parties appelées Côte brune et l'autre Côte Blonde* ».

De même, l'Atlas de la France vinicole L. LARMAT dessine une carte du vignoble sur laquelle apparaissent, outre les lieux-dits cadastrés, les dénominations de « Côte Blonde » et « Côte Brune » séparées par le ruisseau de Fontgent.

Parmi les nombreuses légendes entourant l'origine de la réputation de ces deux « Côtes », l'une donne une explication poétique. Elles seraient prétendument dénommées ainsi par un seigneur d'Ampuis qui avaient deux filles, l'une brune, l'autre blonde. Une autre, plus scientifique, explique cette différenciation par l'origine géologique du substrat dans lequel ce vignoble plonge ses racines.

En effet, la « Côte Blonde » repose sur un substratum majoritairement constitué de gneiss. Par altération, ces roches ont donné naissance à des sols siliceux, de couleur claire, assez fréquemment recalcifiés par des apports issus de recouvrements lœssiques du plateau.

La « Côte Brune », quant à elle, repose sur un substratum constitué de micaschistes sur lequel, par altération, se sont développés des sols moins siliceux, plus argileux, et plus riches en fer et de couleur sombre. Les parcelles complantées, en mélange de plants, avec les cépages syrah N et viognier B se rencontrent plus fréquemment sur la « Côte Blonde » que sur la « Côte Brune ».

En 2009, la superficie en production couvre environ 250 hectares pour une production moyenne annuelle d'environ 10000 hectolitres répartis en une centaine de producteurs dont une soixantaine de caves particulières.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » n'est reconnue que pour les vins rouges.

Leur robe sombre, presque noire, caractéristique du cépage syrah N, évolue dans le temps vers des nuances grenat.

Le nez allie complexité et élégance avec des notes de fruits noirs et d'épices, parfois de violette, lorsque le cépage viognier B est présent dans l'assemblage.

Au vieillissement, le nez évolue vers des notes légèrement fumées (pain grillé, café, cacao,...) et de fruits cuits ou confits.

La structure en bouche est caractérisée par des tanins soyeux, associés à une rondeur plus marquée en présence du cépage viognier B, lequel est vinifié, selon les usages, par assemblage des raisins dans la limite d'un faible pourcentage. Le velouté des tanins favorise, de surcroît, le recours à une vinification traditionnelle faisant intervenir la cuvaison de grappes entières légèrement foulées au pied avec chapeau immergé.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, la conjonction, d'un méso-climat qualifié de « lyonnais », d'une situation topographique de coteaux très abrupts surplombant le fleuve Rhône, et d'un complexe géopédologique d'origine métamorphique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, offre au cépage syrah N, cépage « roi » de l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » ainsi qu'au cépage viognier B, les conditions optimales de développement et de maturité et permet la production d'un vin rouge original alliant robustesse et élégance.

Ces deux cépages, implantés en limite de leurs possibilités culturelles, peuvent exprimer leurs potentialités dès lors qu'ils sont implantés sur des parcelles soigneusement délimitées sur les pentes les mieux exposées et protégées des effets néfastes des vents froids.

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que sa renommée attestée sous ce nom de « Côte Rôtie » au moins depuis le XVII^{ème} siècle.

La transmission des usages de culture de la vigne sur échelas et de sauvegarde de sols fragiles, issus de leucogneiss ou de micaschistes et de migmatite, par l'aménagement de terrasses ou de hauts murets a permis à ce vignoble de garder, depuis l'Antiquité, une physionomie particulière. Celle-ci, ainsi que le paysage associé, participe de sa notoriété légendaire construite notamment sur la dualité de la « Côte Brune » et de la « Côte Blonde », liée à des contrastes dans les sols, la vinification et la structure des vins.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vigneron de « Côte Rôtie » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'exposition de ces coteaux brûlés par le soleil est probablement à l'origine du nom « Côte Rôtie ».

Nonobstant les écrits laissés par de nombreux auteurs de l'Antiquité dont le médecin CELSE, le naturaliste PLIN L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL qui mentionnent *l'Allobroica*, un vin de Vienne produit dans les Allobroges, l'une des traces écrites les plus anciennes afférant à la réputation établie des vins d'Ampuis date de 1592, date à laquelle les habitants de cette commune reçoivent Laurent de MAUGIRON accompagné du Duc de MAYENNE à qui ils font «*présent de leur vin renommé* » (Histoire et généalogie de la famille de MAUGIRON, en Viennois, 1257-1767, par H. de TERREBASSE Ed.1905).

Toute la renommée des vins de « Côte Rôtie » est résumée dans une édition de 1781 de l'Histoire naturelle de la province du Dauphiné (préface – tome 1- FAUJAS de SAINT-FONDS) : «*Les vins de Côte Rôtie (et ceux de l'Hermitage) jouissent depuis si longtemps d'une réputation soutenue, qu'ils méritaient des détails particuliers sur les espèces de raisins, sur l'exposition et la culture des vignobles qui les produisent* ».

Plus loin dans ce même ouvrage, deux passages élogieux corroborent la réputation de ce vin classé, par le premier Echevin de Vienne (Février 1780), comme le premier parmi ceux de Vienne et considéré comme l'égal des plus grands vins français.

Cette réputation est souvent indissociable de celle des autres « crus des Côtes du Rhône septentrionales » comme en témoigne cet extrait du Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Tome 1 - CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX -1801) : «*Les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône* ».

La renommée de ce vin ne cesse de croître, bâtie sur sa qualité et sa finesse et s'appuyant tout autant sur un paysage, sur un vignoble spectaculaire reconnu en appellation d'origine contrôlée dès 1940 que sur l'appropriation de tout un « pays » au travers de l'organisation annuelle du « Marché aux vins d'Ampuis » depuis 1928.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale à la plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang 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 de 1 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 « Côte Rôtie » 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) - 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.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (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.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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 auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. 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 dix jours ouvrés après ce déclassement.

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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	Contrôles documentaires (fiche parcellaire tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Dispositions particulières de récolte	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Conditionnement	Contrôles sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après 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 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 BELLEGARDE »
homologué par le décret n° 2011-1364 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde », initialement reconnue par le décret du 28 juin 1949, 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 « Clairette de Bellegarde » 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 assurées sur le territoire de la commune de Bellegarde, dans le département du Gard.

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 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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gard : Beaucaire, Bouillargues, Fourques, Garons, Jonquières-Saint-Vincent, Manduel, Saint-Gilles.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage clairette B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 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 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat simple ou double) ;
- Chaque pied porte un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs au maximum ;
- Pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21^{ème} feuille), chaque pied peut porter un maximum de 7 coursons à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes présentent une hauteur de feuillage permettant de disposer de 1,40 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 10000 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 8000 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

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.

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 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 68 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage admis pour l'appellation. 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.

a) - Normes analytiques

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

c) - Capacité de cuverie

La capacité de cuverie de vinification et de stockage est au moins égale au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

d) - Entretien global du chai et du matériel

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

e) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification. Cette disposition ne s'applique pas aux vins élaborés en contenants en bois de capacité égale ou inférieure à 400 litres.

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, 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.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 novembre 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

Caractérisant le vignoble de la plus méridional de la Vallée du Rhône, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » s'inscrit au sud-est de la « costière » sur laquelle se fonde la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes ». Elle fait donc partie de ce plateau caillouteux couvert par le diluvium alpin, parfois ondulé, qui s'inscrit entre la Vistrenque (dépression de Nîmes suivie par le Vistre), au nord-ouest, les plaines du Gardon et du Rhône, à l'est, et la plaine de la Camargue, au sud.

Ce vignoble est situé aux portes de la Camargue, à mi-chemin entre Beaucaire et Saint-Gilles, à 17 kilomètres de Nîmes et 15 kilomètres d'Arles. Les raisins sont récoltés sur des parcelles soigneusement délimitées sur le territoire de la seule commune de Bellegarde dans le département du Gard.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la « costière » et lui offre son « unicité » malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste « *terrasse villafranchienne* » d'Europe.

Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique, mais sans excès, et se réchauffe rapidement.

Les parcelles de vigne aptes à produire cette appellation d'origine contrôlée sont ainsi caractérisées par un sol fersiallitique caillouteux dans l'horizon supérieur et très argileux en profondeur. Il présente une bonne réserve hydrique et se réchauffe rapidement, grâce aux nombreux galets roulés présents en surface. Il est communément appelé « *gress* ».

Le climat méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, avec une moyenne de 2700 heures, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la « costière » par l'effet

de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Cet environnement pauvre et aride est exigeant pour la vigne et rares sont les cépages qui s'y adaptent. Le cépage clairette B, par contre, y prospère.

Sur cette terrasse de Bellegarde, plateau aride situé à 60 mètres d'altitude, alternent vignes et vergers, et le paysage est coupé de haies de cyprès destinées à atténuer la violence du Mistral, vent du nord dominant.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Environ 5 siècles avant notre ère, les Grecs implantent la vigne et l'art de la cultiver dans la région. Les Romains vont, quant à eux, en assurer le développement. La « *Narbonnaise* », province créée en 118 avant notre ère, et qui s'étend de Vienne, sur le Rhône, jusqu'aux Pyrénées, est à la base de l'extension de l'Empire romain en Gaule. Des amphores, alors produites près de Beaucaire, ont été retrouvées jusqu'en Italie, et témoignent du dynamisme du commerce des vins de la région à cette époque.

A partir du VIII^{ème} siècle, les moines développent de vastes vignobles autour des abbayes. Les Bénédictins d'abord, sous l'impulsion de BENOIT d'ANIANE, et plus tard les Cisterciens, préservent les pratiques vigneronnes héritées de l'époque romaine. L'abbaye de Saint-Gilles, haut lieu religieux d'alors, a même le privilège de livrer ses vins aux papes installés à Avignon.

Les vins de « *clairette* » sont connus et appréciés depuis le XV^{ème} siècle. En 1774, un état de production en muids par communauté de la paroisse du diocèse de Nîmes cite la commune de Bellegarde pour l'importance de sa production. Vers le début du XIX^{ème} siècle, une enquête sur la situation agricole du département du Gard, indique que les vins issus du cépage clairette B se vendent les plus chers : de 90 à 120 francs le muids contre 50 francs le muids de qualité courante.

Après la seconde guerre mondiale sont jetées les bases d'une démarche de reconnaissance qualitative des vins de Bellegarde. Le Syndicat de Défense des Producteurs adhère, au sortir du conflit, à la Fédération méridionale des vins délimités de qualité supérieure et entame les travaux préparatoires en vue d'obtenir la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

L'aire parcellaire délimitée est fixée par le tribunal de Nîmes, le 5 juillet 1944. Le 4 février 1949, l'Institut national de l'origine et de la qualité reconnaît la « Clairette de Bellegarde » parmi les appellations d'origine contrôlées (Décret du 28 juin 1949).

La production est issue d'un petit vignoble de 15 hectares dispersés sur la commune. Elle s'élève, en 2009, à 600 hectolitres répartis entre 6 caves particulières et une dizaine d'adhérents de la cave coopérative.

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

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » sont issus exclusivement du cépage clairette B. Ces vins blancs tranquilles, secs, sont caractérisés par des arômes floraux intenses et des notes de miel ou de tilleul. Parfois une légère amertume se fait ressentir en fin de bouche. Ils possèdent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%.

3°- *Interactions causales*

Profitant d'une situation historique et géographique unique, transition entre les deux berceaux de la civilisation du vin que constituent le Languedoc et la Provence, limité par les cités chargées d'histoire

et de culture de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, ancré sur la « *terrasse villafranchienne* » qui en crée l'unité, le territoire de la « *costière* » offre tous les éléments ayant permis à la communauté de producteurs de mettre en avant l'originalité d'une production issue de savoir-faire traditionnels et attentifs à l'optimisation qualitative de ces vins blancs secs de « Clairette de Bellegarde ».

Les facteurs naturels, mis en valeur par cette production, possèdent des caractéristiques qui se retrouvent dans le potentiel de la vendange préservé par les vignerons.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins reposent sur la terrasse dont les sols sont constitués de cailloutis villafranchiens, localement appelés « *Gress* », mêlés à une matrice sableuse. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales de drainage et d'un régime hydrique optimisé par la fréquente présence d'une couche argileuse, localement dénommée « *Gapans* », qui, en profondeur, va retenir l'eau, évitant alors à la plante tout blocage de maturité dans les périodes estivales sèches et chaudes.

La couche de galets, parfois plurimétrique, emmagasine la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. L'élévation de température diurne va ainsi créer un différentiel thermique qui renforce l'effet de convection et attire les brises marines en provenance de la Camargue. Caractéristique du climat de la zone géographique, l'amplitude thermique, ainsi augmentée, préserve la fraîcheur et la complexité aromatique, tandis que le climat estival sec et chaud favorise une bonne maturité des baies. L'ensemble de ces facteurs naturels, associé à la fréquence du Mistral qui assure une concentration de la richesse en sucre des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, favorisent la pérennité de la production viticole au sein de la zone géographique.

Le cépage clairette B, cépage rustique à maturité tardive, s'avère particulièrement bien adapté à cet environnement. Plutôt résistant aux maladies, et notamment à l'oïdium, il bénéficie de plus de l'action du Mistral qui assèche l'air et permet de lutter naturellement contre le mildiou. Ce cépage demande un fort ensoleillement et des températures élevées pour atteindre la maturité optimale, conditions qu'il trouve bien évidemment dans l'environnement particulier de Bellegarde.

Ce cépage est donc particulièrement adapté aux conditions agropédologiques du sud du plateau de la Costière.

S'appuyant sur une aire parcellaire soigneusement délimitée, sur cet encépagement traditionnel unique, au sein d'une région qui, pour les autres productions viticoles, met plutôt en avant un savoir-faire d'assemblage, la communauté de producteurs préserve l'originalité de ce vin par le partage de savoir-faire collectifs permettant néanmoins l'expression des individualités.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 16 août 1989 et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare 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.

b) - Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009, dont l'écartement inter-rangs est supérieur 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

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » 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 les

documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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 avant le 1^{er} 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 1^{er} février 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.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime et de la liste des parcelles bénéficiant de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 30 juin qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} décembre de l'année de récolte et au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 de cave permettant d'identifier les récipients et leur contenance.

3. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retiraison.

4. 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dix jours ouvrés avant le début de l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

6. 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 et avant l'expédition du vin.

7. 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 le 30 avril de la 2^{ème} 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 30 avril de l'année de la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite (densité et écartements 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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) 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
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux par pied)
Palissage	Contrôle sur le terrain (mesure de la hauteur de feuillage)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain (état sanitaire et l'entretien de son sol)
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse minimale en sucre des lots	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE 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 organoleptique, contrôle documentaire et/ou analytique.
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 (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 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-ESTÈPHE »
homologué par le décret n° 2011-1365 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, 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 « Saint-Estèphe » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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-Estèphe du département de la Gironde.

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 du 8 septembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Saint-Estèphe 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Cissac-Médoc, Pauillac, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.

- Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

- La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

- Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à 4 yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou 5 yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;

- la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;

- 12 grappes par pied pour les autres cépages.

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 8000 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 :

Avant chaque nouvelle plantation, tout 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.

3° - Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne 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) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

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 57 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 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir 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 deuxième 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 première 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 première 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.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme

par litre exprimé en H₂SO₄) après cette date.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) 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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et 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 sont conservés pendant une période de six 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination

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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année suivant 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 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » se situe sur la rive gauche de la Gironde dans la presqu'île du Médoc à mi-chemin entre Bordeaux et la Pointe de Grave.

Cette zone géographique s'inscrit dans la géologie particulière de la presqu'île du Médoc viticole qui correspond à l'extension de terrasses graveleuses disposées parallèlement à l'estuaire de la Gironde, à des altitudes variant de 4 mètres à 40 mètres.

Ces terrasses d'âge quaternaire et d'une épaisseur de l'ordre d'une dizaine de mètres en moyenne, reposent sur les marnes et calcaires de l'éocène et de l'oligocène qui affleurent notamment dans la partie occidentale de la commune de Saint-Estèphe. Le « *Sable des Landes* » (sable éolien du Quaternaire) recouvre toutes ces formations à l'ouest, en limite de forêt. En bordure de l'estuaire, les alluvions récentes appelées localement « *palus* » complètent la diversité des formations rencontrées.

Les « *jalles* » et les « *esteys* », ruisseaux qui drainent l'ensemble des sols vers la Gironde, ont disséqué ces milieux pour individualiser les croupes de graves et coïncident avec plusieurs limites communales. Ainsi, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » correspond au territoire de la commune de Saint-Estèphe. Le territoire de cette commune est séparé de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, au nord, par le marais drainé par « *l'Estey de la Calupeyre* » et au sud, par le marais de Lafite, drainé par la « *Jalle du Breuil* ».

Sur les croupes de graves, les sols sont à dominante sablo-graveleuse ou argilo-graveleuse. Dans la partie occidentale, le socle de calcaire dur est recouvert irrégulièrement par des sols sablo-graveleux et des sols de rendzines superficielles. La richesse sédimentaire locale est, en partie, à l'origine de la diversité des paysages et des différents coloris de sols. La toponymie locale renvoie à la fois à la topographie en croupes et à la nature des sols graveleux avec des noms comme « *Cos* » ou « *Pez* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » est la plus septentrionale des appellations d'origine contrôlées « communales » de la région du Médoc et la seconde par sa superficie.

Le vignoble occupe l'essentiel du territoire communal sur les hauteurs des croupes et structure ainsi les paysages. Il est parcouru par un dense réseau de routes secondaires qui desservent plusieurs hameaux. Ces hameaux, comme, par exemple, ceux de Marbuzet, Blanquet, Pez, Leyssac ou Saint-Corbien, sont implantés autour de châteaux viticoles.

Les plus grands « crus » s'identifient par de beaux châteaux isolés au milieu de leur vignoble.

Au sud et au nord de la commune, les vallons humides, constituant des zones de marais perpendiculaires à l'estuaire, sont en prairies et localement boisés.

Enfin, trait caractéristique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », les croupes de graves viticoles, à l'est, sont très proches de l'estuaire réduisant ainsi les zones de « palus » à une bande de 200 mètres à 300 mètres de large.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au XIII^{ème} siècle, Gui Martin de Saint-Estèphe qui dirige l'archiprêtré de Lesparre, est seigneur de Calon. Saint-Estèphe commence alors à être connue pour ses « *bonnes vignes* » qui sont déjà plus rémunératrices que les céréales. Sur le territoire de ce qui deviendra plus tard la commune de Saint-Estèphe, d'autres seigneuries constituent le socle historique des hameaux, comme la seigneurie de Blanquet ou la seigneurie vassale de Lassalle de Pez.

Au XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, la dîme de « Saint-Estèphe » est la plus importante de toutes celles de la région du Médoc. L'histoire retient cependant que la notoriété des vins de « Saint-Estèphe » est intimement liée à l'activité des négociants bordelais qui élèvent et commercialisent ces vins.

Le XIX^{ème} siècle, marqué par la prospérité, voit la création des grandes propriétés actuelles. Des beaux et grands châteaux, datant de cette époque, témoignent de leur prospérité, leur puissance et de leur dynamisme.

Comme dans les autres appellations d'origine contrôlées viticoles de la presqu'île du Médoc, les « crus » de la commune de Saint-Estèphe font l'objet d'une reconnaissance par les différents classements de propriétés réalisés depuis les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Ainsi le « Classement des vins de Bordeaux de 1855 » reconnaît cinq « crus » sur la commune de Saint-Estèphe et le « Classement des crus Bourgeois de 1932 » récompense une quarantaine de « crus ».

Aujourd'hui, près de la moitié des vins de Saint-Estèphe sont commercialisés hors du territoire national vers la Belgique, l'Angleterre, l'Allemagne et les Pays-Bas ou exportés vers les Etats-Unis, la Suisse et l'Asie.

Une cave coopérative rassemble plus de 80 adhérents qui exploitent une superficie en vigne de 120 hectares.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » est reconnue par le décret du 11 septembre 1936. Le vignoble produit en moyenne 65 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins sont de couleur rouge intense. Ils sont le plus souvent issus d'assemblages où le cépage cabernet-sauvignon N est majoritaire. Ce cépage confère aux vins une charpente robuste avec une structure tannique ample. Le cépage merlot N complète souvent les notes d'épices par celles de fruits rouges. La structure et la complexité sont renforcées par les cépages cabernet franc N ou petit-verdot N, ce dernier pouvant apporter de la fraîcheur dans les années de grande maturité. Ces vins corsés et puissants nécessitent un vieillissement de plusieurs années qui apporte rondeur, fruité et finesse.

3°- Interactions causales

La qualité et l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité des sols et par la situation topographique des parcelles à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées.

Ainsi, dans la partie orientale de la commune, sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols graveleux naturellement bien drainés. Ces sols sont parfaitement adaptés au cépage cabernet-sauvignon N. Les parcelles présentant des sols développés sur alluvions modernes et sables sont exclues de cette aire parcellaire, ainsi que celles présentant des sols développés sur sous-sol imperméable.

Dans la partie occidentale de la commune, sur socle calcaire plus ou moins « karstifié », sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols naturellement bien drainés. Le cépage merlot N est particulièrement bien adapté à ces situations. Les situations en dépression, avec comblement sableux et à hydromorphie variable sont exclues, tout comme les situations offrant des sols argileux à hydromorphie de profondeur, ainsi que les situations de marais et de tourbières.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations très longues sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement des vins. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

A partir du XVIII^{ème} siècle, les vins de « Saint-Estèphe » participent à l'essor du commerce des vins de la région bordelaise sur les marchés londoniens qui les qualifient de « New French Clarets ».

Nonobstant le rôle important joué par le négoce bordelais pour la réputation et la notoriété de cette appellation d'origine contrôlée, les grandes propriétés, dont plusieurs figurent dans le « Classement des vins de Bordeaux de 1855 », contribuent grandement à sa renommée et à la diffusion de son image. A côté de ces châteaux réputés, les petites et moyennes propriétés, structures familiales et coopérateurs, à travers des mentions spécifiques telles que « crus paysans » et « crus artisans », participent largement à la reconnaissance de la spécificité de cette appellation au sein du Médoc.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe 1.

2° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».

Les dimensions des caractères de cette dénomination 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.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° - Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit 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 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° - Déclaration préalable des retiraisons et de conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

4° - 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

5° - Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

1° - Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 fois et 0,7 fois l'écartement entre les rangs :

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2°- *Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI – 2 ° du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3° - *Documents particuliers :*

- Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.
- Enregistrement des contrôles de maturité.
- Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO₂ total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

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 (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.

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.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	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 (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]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle visite sur site

	(respect des modalités et délais, concordance avec la DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
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.

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)1.73.30.08.00

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 font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE 1

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L' AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIAIRE D'UNE
TOLÉRANCE DE PRODUCTION

DÉFINIE AU CHAPITRE 1er PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À
L' AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE (hectare)	CÉPAGE
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 914)	0,0930	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 916)	0,0630	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 918)	0,0725	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	B1	Lalande	1425p	0,2300	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	ZP	Radet	34p	0,2150	merlot

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TURSAN »
homologué par le décret n° 2011- 1366 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Tursan », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

COMMUNES DONT LE TERRITOIRE, DANS SA TOTALITE, APPARTIENT A L' AIRE GEOGRAPHIQUE
- <u>Dans le département du Gers</u> : Ségos ; - <u>Dans le département des Landes</u> : Aubagnan, Bahus-Soubiran, Bats-Tursan, Buanes, Castelnaud-Tursan, Classun, Clèdes, Coudures, Eugénie-les-Bains, Fargues, Geaune, Latrille, Lauret, Mauries, Miramont-Sensacq, , Montsoué, Payros-Cazautets, Pécorade, Puyol-Cazalet, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarraziet, Sarron, Serres-Gaston, Sorbets, Urgons, Vielle-Tursan.
COMMUNES DONT LE TERRITOIRE APPARTIENT, POUR PARTIE, A L' AIRE GEOGRAPHIQUE
<u>Dans le département des Landes</u> : Aire-sur-l'Adour, Arboucave, Duhort-Bachen, Eyres-Moncube, Larrivière, Montgaillard, Pimbo, Renung.

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

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 février 2004.

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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : baroque B et gros manseng B ;
- cépages accessoires : chenin B, claverie B, petit manseng B, raffiat de Moncade B, sauvignon B et sauvignon gris G.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N et tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, fer N et merlot N.

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) - La proportion de chaque cépage principal est comprise entre 20 % et 60 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages claverie B, raffiat de Moncade B et merlot N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Ces dispositions 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 « Tursan » 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 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.
- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (cordon de Royat), en Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :

- 14 pour le cépage cabernet franc N ;

- 16 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

Après le stade phénologique dit « fermeture de la grappe » (stade 33 de Lorenz), le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à :

- 14 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont conduites en « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs	10500
Vins rosés	10000
Vins rouges	9500

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 des parcelles irriguées est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs, vins rosés	9500
Vins rosés	9000

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 ;
- Le désherbage total est interdit pour les vignes de plus de 4 ans (5^{ème} feuille) ; la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- *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 transport de la vendange

Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Les raisins présentent une richesse en sucre supérieure ou égale à :

- 187 grammes par litre pour les cépages gros manseng B et petit manseng B ;
- 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs et gris ;
- 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11 % pour les vins blancs et rosés ;
- 11,50 % pour les vins rouges.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	55	63
Vins blancs, vins rosés	60	68

b) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 4) \times (R / 10\ 000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

c) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses après la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\ 000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par

ped ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° - Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 50%. Dans l'assemblage, la proportion de chaque cépage principal est inférieure ou égale à 60%.

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la fermentation malo-lactique est achevée. Pour ces vins, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre, pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques

Tout lot de vin, prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné, présente 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 3 grammes par litre pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13% ;
- 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 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie

Le chai dispose d'un volume global de cuverie au moins équivalent à 1,5 fois le produit du rendement fixé au 1^o du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée.

g) - Entretien du chai et du matériel

- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Les bâtiments de vinification et d'élevage des vins sont réservés à l'usage vinicole.

2°- Dispositions par type de produit

- a) - Pour l'élaboration de vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;
- b) - Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} 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

La zone géographique est localisée à 70 kilomètres de l'océan Atlantique, au sud de la forêt des Landes. Elle s'inscrit dans un triangle dont la vallée du Gabas forme la base. Les deux autres côtés sont, au nord, la vallée de l'Adour entre les villes de Aire-sur-l'Adour et Saint-Sever, et à l'est, la vallée du Léas, qui rejoint l'Adour à l'entrée de la ville d'Aire-sur-l'Adour.

Dans cette région de coteaux, les parcelles de vignes sont cultivées sur les pentes et s'insèrent dans une agriculture diversifiée où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus en pente sont souvent boisés.

La zone géographique s'étend au sud-est du département des Landes, sur le territoire de 36 communes (35 dans le département des Landes et 1 dans le département du Gers) réparties autour de l'ancienne bastide de Geaune.

La zone géographique est soumise à un climat est sous l'influence océanique. Le régime des pluies est abondant avec 900 millimètres à 1000 millimètres par an, pour 180 jours de pluies. Il est décroissant d'ouest en est. La zone géographique bénéficie aussi des incursions des vents d'est qui favorisent le beau temps et les fortes chaleurs estivales, mais parfois aussi les risques de gelées de printemps.

L'été est chaud, et l'arrière saison automnale est souvent longue, douce et chaude.

Les formations géologiques les plus anciennes, qui affleurent significativement, datent de l'Eocène et sont constituées de grès quartzitiques qui apparaissent sous forme de gros blocs isolés et qui marquent un peu le relief au nord de la zone géographique, vers la commune de Coudures. Mais elles couvrent de petites surfaces peu viticoles.

La molasse continentale datée du Miocène est bien plus présente, notamment en bas des coteaux orientés au couchant, au cœur de la zone géographique où les bancs calcaires marquent le relief par leur dureté et par la végétation où se développent des prairies à orchidées.

La formation géologique, la plus représentée en surface et qui porte l'essentiel du vignoble, date du Serravallien, et est représenté par les « *sables fauves* ». Cette formation est surtout constituée de sables mais aussi de bancs de graviers et de passages argileux.

Les formations les plus récentes sont représentées par des nappes à galets, dont la « *nappe de Maucor* », localisée sur les points hauts, de Mauriés à Geaune. Elle colluvionne sur les pentes et est à l'origine de sols très riches en galets. Au Quaternaire se forment des nappes à galets dont la « *nappe de Garlin* » et la « *nappe de Thèze* ». Ces nappes sont recouvertes de limons loessiques épais et forment deux plateaux aux sols humides et profonds, mais elles colluvionnent sur les flancs des vallées et créent ainsi de belles facettes à galets roulés. Ces deux plateaux entourent le cœur de la zone géographique, formé de vallées parallèles et dissymétriques avec un versant pentu orienté vers l'ouest et un versant en pente douce orienté vers l'est.

Les sols développés sur ces substrats sont des sols brunifiés qui dépendent de la nature de la roche mère, de la position dans le relief et de la durée de la pédogénèse.

Les sols plus représentés sont des sols bruns, bien aérés. Ils se développent sur les versants longs des vallons sur substratum sablo-calcaire peu limoneux.

Les sols bruns développés sur galets sont présents sur la « *nappe de Maucor* » et sur les pentes raides avec colluvions de galets.

Quelques rendzines brunifiées se sont développées sur le substratum calcaire.

Enfin des sols argilités et rubéfiés se développent sur substratum argileux, notamment sur le sommet des « *sables fauves* ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de « Tursan » est liée à l'existence du Vicomté de Tursan dont le centre historique, Geaune fût fondé en 1318 par le Sénéchal de Gascogne. « Tursan » correspond à une région historique bien définie et délimitée.

L'usage du nom de « Tursan » pour les vins issus de cette petite région des Landes remonte à quelques siècles.

Dès les XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, ces vins sont vendus à Cordoue, Séville, Valence et le Royaume de Léon. Par ailleurs, la réunion de la Gascogne à la Couronne d'Angleterre conduit à un intense courant d'échanges commerciaux avec ce pays. La Flandre commerce aussi avec Bayonne et achète les vins de « Tursan ». Le départ des Anglais, en 1453, ruine le commerce bayonnais et bordelais.

Le XVII^{ème} siècle correspond à l'apogée des vins de « Tursan ». A partir de 1620, les quantités de vins présents dans le port de Bayonne croissent sans cesse. Ils descendent l'Adour par bateau à partir de Saint-Sever. Plus de 14 % des surfaces agricoles sont alors consacrées à la vigne.

Vers 1789 des difficultés de transport sont relatées. Moins de 25 ans après, il n'y a plus trace d'exportation. A la fin du XIX^{ème} siècle, la région de « Tursan » n'a pas su évoluer, ses anciens acheteurs préfèrent des vins blancs plus doux et ses débouchés sont d'autant plus vite perdus que son vin a baissé en qualité.

L'encépagement destiné à la production de vins rouges reposait essentiellement sur le cépage tannat N. Ce cépage robuste est un de ceux qui a le mieux résisté au phylloxéra. Il était associé au cépage cabernet franc N qui apporte de la finesse au rude vin issu du cépage tannat N.

Avant 1850, l'encépagement destiné à la production de vins blancs reposait essentiellement sur le cépage claverie B. Avec l'arrivée de l'oïdium, ce plant très fragile ne put être sauvé que partiellement. Il y avait aussi le cépage piquepoul blanc B, destiné à la consommation du métayer et qui a disparu depuis. D'autres cépages blancs étaient également présents comme les cépages « *cruchinet* » (chenin B), baroque B et sauvignon B.

Les attaques successives par le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium, puis les conséquences des deux guerres et l'avancée de la monoculture du maïs ont pour conséquence une diminution

considérablement des superficies des vignes et font reculer le vignoble qui se retranche dans son noyau historique.

Avec la création du « Syndicat de défense du Tursan », en 1952, puis de la Cave Coopérative à Geaune, en 1955, le vignoble est réhabilité avec un encépagement qui repose sur des cépages locaux et régionaux comme les cépages noirs, fer N et tannat N, cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N ou les cépages blancs gros manseng B et petit manseng B, baroque B ou sauvignon B.

Les particularités de ce vignoble historique réhabilité sont mises en valeur par la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure le 11 juillet 1958 « Tursan ».

La production est assez stable et proche de 15000 hectolitres par an. Les densités de plantation sont supérieures à 4000 pieds par hectare.

Même si la vigne reste minoritaire, en surface, au sein de la zone géographique, des structures viticoles importantes se sont développées récemment. Les vigneronns sont une petite centaine pour la plupart adhérents à la coopérative « Les Vignerons Landais ». Il existe également 4 caves particulières dont 2 sont récentes, preuve de la vitalité du vignoble de « Tursan ».

Les ventes sont réalisées dans toute la France, avec toutefois, une forte prédominance du département des Landes et des départements limitrophes. Une petite part de la production est expédiée hors du territoire national, notamment vers le nord de l'Europe.

L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les tanins souples structurent les vins rouges. Le cépage tannat N apporte sa matière et son fruit. Les cépages cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N et le cépage fer N permettent d'obtenir une palette de vins avec comme fil conducteur le fruité de la jeunesse. Ils ne nécessitent pas, ou peu, de vieillissement pour s'exprimer. Ce sont des vins directs, francs. Ils sont bien adaptés à une consommation locale associée aux traditions et à la riche qualité de la gastronomie landaise.

Les vins rosés, élaborés par pressurage direct sont généralement frais, fruités et structurés. Ce sont des vins de repas grâce à leur structure tannique bien marquée.

Les vins blancs présentent généralement une certaine complexité aromatique et un équilibre centré sur la fraîcheur et le gras en bouche par l'assemblage de plusieurs cépages. Les arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques dominent souvent.

3°- Interactions causales

Les vigneronns ont privilégié les parcelles en coteaux, bien exposées, sur des sols drainants, dans une région soumise au climat océanique où la pluviométrie est élevée et la durée d'insolation assez moyenne. Le contexte géomorphologique local permet de trouver ces parcelles à fort potentiel disséminées dans la zone créant ainsi un vignoble éclaté et morcelées. L'apparente dispersion qui en découle est une preuve de la recherche par les vigneronns des meilleures situations pour leur vignoble. L'aire parcellaire de production délimite les parcelles les plus aptes à permettre une bonne maturation des raisins dans de bonnes conditions sanitaires. Le vignoble occupe des surfaces importantes dans le noyau historique du Tursan centré sur la commune de Geaune et sa cave coopérative. Son importance décroît progressivement quand on s'en écarte. Les cépages utilisés sont d'origine locale ou régionale et bien adaptés au climat, à son humidité et à ses automnes doux et chauds permettant une maturation longue. Le paysage agricole du Tursan a évolué à partir d'une agriculture basée sur la polyculture-élevage caractéristique d'une bonne partie du bassin de l'Adour et adaptée à un milieu géomorphologique au potentiel varié. La consommation du Tursan s'intègre aux événements liés aux traditions landaises : fêtes locales, tauromachie, course landaise, événements sportifs, ainsi qu'au tourisme et au thermalisme.

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, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance des 11 et 12 février 2004, , 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, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

a) - Règles de palissage

Les parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, ne satisfaisant pas à la disposition relative à la hauteur de feuillage palissé, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à modification de leur palissage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve que leur production ne dépasse pas 1,4 kilogramme de raisin par mètre carré de surface externe de couvert végétal.

b) - Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation comprise entre 3 800 et 4 000 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 2021 incluse sous réserve du respect des dispositions du présent cahier des charges.

3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, et pour la couleur considérée, de la proportion minimale à l'exploitation fixée pour un des cépages principaux, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2015 incluse.

XII. - 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 « Tursan » 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 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 l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 30 juin qui précède chaque récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, à partir des parcelles inscrites au CVI, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède la récolte pour :

- les parcelles qui ne seront pas revendiquées,
- les parcelles qui entrent en production,
- les parcelles arrachées.

Au plus tard le 30 juin précédant la récolte, pour les cépages noirs, cette déclaration distingue les parcelles affectées à la production de vin rosé. Par défaut, la parcelle est affectée à la production de vin rouge.

Cette déclaration distingue:

- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne plantées en terrasses.

Les parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée sont répertoriées sur un plan cadastral (ou simples données CVI) remis à l'organisme de défense et de gestion avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en 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 avant le, 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- la couleur de vin, pour les cépages noirs ;
- 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 du lieu de stockage.

4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion (lettre, télécopie ou e-mail), une déclaration de retiraison au moins 15 jours avant toute retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement

- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de conditionnement pour le lot concerné au moins 15 jours avant l'opération.

- Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins 15 jours avant le premier conditionnement d'un lot.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur tient à jour les registres permettant de justifier la traçabilité et les met à disposition de l'organisme de contrôle agréé:

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de la maturité des raisins et des dates de récolte. Enregistrement des données par îlot viticole.

2. Registre de vinification par lot

Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- Le volume total du lot ;

- L'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES 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	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Règles de densité de plantation et d'écartement entre les rangs et entre les pieds sur un même rang	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Règles d'encépagement et de proportion à l'exploitation	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site

Outil de vinification, élevage, conditionnement et stockage	Contrôle sur site
Lieu de vinification et capacité de la cuverie de vinification et de stockage.	Contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Etat cultural, état sanitaire, pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	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
Pratiques œnologiques ou traitements physiques	Contrôle documentaire
Suivi des registres	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés et 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 « CAHORS »
homologué par le décret n° 2011-1367 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cahors », initialement reconnue par le décret du 15 avril 1971, les vins répondant aux dispositions particulières ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cahors » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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 Lot : Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Bagat-en-Quercy, Bélaise, Le Boulvé, Cahors, Caillac, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cieurac, Crayssac, Douelle, Duravel, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Grézels, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lagardelle, Lamagdelaine, Luzech, Mauroux, Mercuès, Nuzéjous, Parnac, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Puy-l'Evêque, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Saux, Sauzet, Sérignac, Soturac, Touzac, Trespoux-Rassiels, Villesèque, Vire-sur-Lot.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1984 et des 5 et 6 juin 2002.

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 Lot : Labastide-Marnhac, Le Montat, Saint-Géry, Saint-Martin-le-Redon, Valroufié.

V. — Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cot N (également appelé malbec) ;

- cépages accessoires : merlot N et tannat N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 70 % 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 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre et inférieur ou égal à 1,30 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (gobelet, éventail, ou cordon de Royat) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson ;

- soit en taille longue (guyot simple ou double) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson et 8 yeux francs par long bois.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 12.

Le cépage tannat N, quelle que soit la technique de taille utilisée, est taillé avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 8.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit « 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 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 8 500 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°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément

fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

3°- 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.

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 193 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{er} 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

L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages

Les vins rouges sont issus du seul cépage cot N ou d'un assemblage présentant une proportion minimale de 70 % pour le cépage cot N.

c) - Fermentation malo-lactique.

Tout lot de vin, commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en acidité malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin, commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;

- Tout lot de vin, commercialisé en vrac ou conditionné avant le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte, présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,32 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄). Au-delà de cette date et pour tous les vins sans millésime, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 18,35 milliéquivalents par litre (0,90 gramme par litre exprimé en H₂SO₄) ;

- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné avant le 1^{er} octobre de la deuxième année qui suit celle de la récolte présente une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 11 (somme des densités optiques à 420, 520 et 620 nanomètres). Au-delà de cette date et pour une période de deux ans, cette intensité colorante minimale est fixée à 10. Au-delà de quatre ans, l'intensité colorante est fixée à 9.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10% ;

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au point I° du point VIII.

g) - 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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} 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;

- réalise avant le conditionnement une analyse sur le titre alcoométrique volumique total, les paramètres fixés au point I° d) du point IX du présent cahier des charges et la teneur en anhydride sulfureux total.

L'opérateur adresse cette analyse à l'organisme de contrôle agréé, en complément de sa déclaration préalable de conditionnement. Cette analyse est réalisée au maximum 15 jours avant cette déclaration.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie).

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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 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 1^{er} 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » s'étend de part et d'autre du Lot, rivière qui a creusé sa vallée et déployé ses méandres dans les plateaux calcaires des causses du Quercy.

Elle recouvre trois entités géomorphologiques distinctes :

- Les plateaux caussenards, constitués de calcaires jurassiques et crétacés, qui s'étendent de part et d'autre du Lot ; ces plateaux sont entaillés par des vallées et vallons secondaires, donnant naissance à un paysage de hautes collines, au sommet plan, culminant à environ 300 mètres d'altitude et aux versants à forte pente ;

- Le plateau du Quercy « *blanc* » correspond aux affleurements de marnes et calcaires lacustres de l'Oligocène et du Miocène, situés dans la partie sud de la zone géographique ;

- La vallée du Lot, encaissée dans le causse d'est en ouest, qui présente des terrasses alluviales étagées et d'amples méandres modelés par le fleuve au cours de l'ère Quaternaire.

Le climat est océanique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Les hivers sont froids alors que le printemps marque une nette élévation des températures. Les étés sont caractérisés par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle moyenne est de 700 millimètres. Elle est bien répartie tout au long de l'année, avec un pic de pluviométrie plus important au printemps.

Les vents dominants sont les vents d'ouest. Ces vents, océaniques, amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent *d'Autan* est un vent chaud et sec venant du sud-est. Il souffle par courtes périodes de quelques jours au printemps et en automne.

Un gradient d'influence atlantique entre les limites orientales et occidentales de la zone géographique engendre des écarts de précocité notables.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 45 communes du département du Lot.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est implantée dans le Quercy après la conquête romaine. Dès le VII^{ème} siècle, SAINT-PAUL, Evêque de Verdun, remercie SAINT-DIDIER, Evêque de Cahors, d'un envoi fort apprécié de dix vases de vin du Quercy (*J. Baudel, Le vin de Cahors, 1972*).

Le mariage d'ALIENOR d'AQUITAINE avec HENRI II, roi d'Angleterre, en 1152, est à l'origine d'un important développement du vignoble bordelais, et de tous les vignobles du « *haut-pays* ».

En 1219, un premier acte est signé entre l'Evêque et les consuls de Cahors pour que « *le chemin de l'eau entre Cahors et Fumel soit de tout temps ouvert et libre* ». La rivière est alors aménagée, des chemins de halage sont tracés, des écluses sont construites. Les vins sont embarqués dans les différents ports ponctuant la vallée du Lot, à Cahors, Douelle, Albas, Castelfranc, Puy l'Evêque... et acheminés jusqu'à Bordeaux, pour ensuite pénétrer dans les provinces du Nord de la France et dans les pays étrangers, notamment en Hollande, en Allemagne et en Russie. Ainsi, dès le XIII^{ème} siècle, le Tsar PIERRE Le GRAND officialise les vins de « Cahors » comme vin de la Cour des Tsars et vin de messe de Eglise Orthodoxe. Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les jurats de Bordeaux qui règlementent le commerce fluvial des vins du « *haut-pays* ».

Au milieu du XIX^{ème} siècle, le Quercy supporte un des plus grands vignobles de France (40000 hectares). Le phylloxéra fait son apparition dans le vignoble en 1876 et le détruit presque en totalité. La culture de la vigne se perpétue tant bien que mal. Néanmoins, dans le marasme post-phyloxérique où se développent fraudes et trafics sur l'origine des vins, le « *Syndicat des viticulteurs du Lot* » est créé en 1929. L'appellation d'origine « Vins de Cahors » est reconnue par jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930.

Puis les vins sont reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par un premier arrêté du 10 septembre 1946. Les gels de l'hiver 1956 et du printemps 1957 causent de graves dégâts au vignoble. Les quelques producteurs attachés à leur patrimoine collectif relancent la production, puis la commercialisation en vendant le vin, jusqu'alors commercialisé en barriques, directement conditionné en bouteilles. Le savoir-faire et le dynamisme des producteurs conduisent à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors », le 15 avril 1971.

En 2008, une superficie de 4000 hectares est exploitée par près de 350 producteurs, répartis en 226 chais de vigneron, 1 cave coopérative et 2 négociants-vinificateurs.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » sont des vins rouges tranquilles dans lesquels le cépage cot N est très majoritairement présent.

Ce sont des vins présentant généralement, dans leur jeunesse, une forte intensité colorante. Les vins sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes de fruits rouges et/ou noirs accompagnés d'épices. Les tanins peuvent être particulièrement bien présents. De plaisants à fruités, les vins évoluent vers plus de structure selon la provenance des raisins et les usages. Ils présentent une bonne aptitude au vieillissement et acquièrent alors des arômes plus évolués de fruits secs et de truffe, tandis que les tanins se bonifient et se fondent en donnant une structure dense et arrondie.

Afin d'extraire les arômes les plus fins, l'éraflage de la vendange est obligatoire. Les vins font l'objet d'un élevage avant commercialisation.

3° - *Interactions causales*

Le vignoble de « Cahors » s'est maintenu dans la vallée du Lot et sur les causses environnants, secteur géographique présentant des conditions pédo-climatiques qui lui sont particulièrement favorables.

Le climat océanique apporte une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps. L'influence méditerranéenne se traduit par une chaleur sèche estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'*Autan* influence le comportement des vignes tout au long de leur cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

La vallée du Lot joue un rôle essentiel sur le climat de la zone géographique en réchauffant l'atmosphère et en éliminant les courants d'air froid provenant des causses, notamment au printemps et à l'automne.

Le cépage cot N (ou malbec) trouve dans ce milieu une véritable niche écologique. Les sols lui confèrent une vigueur moyenne, ce qui facilite une régulation naturelle des rendements. Le climat permet d'atteindre une bonne maturité des raisins. Ce contexte naturel favorable a permis le développement de savoir-faire au sein de la communauté de producteurs avec pour objectif une gestion optimale de la plante et une maîtrise du potentiel de production. Ceci se traduit par des pratiques de rendements maîtrisés liés à des règles de taille rigoureuses.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire de récolte des raisins a été très précisément délimitée, à l'échelle de la parcelle. Cette délimitation, adaptée aux caractéristiques de chaque unité géo-morphologique, privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives, les situations les plus fertiles et les sols trop superficiels.

Déjà vin des tsars et du Président Georges POMPIDOU, à la notoriété avérée, citée lors du jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930 « *depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours, la région de Cahors a toujours été un pays de vignobles qui a donné un vin ayant ses propriétés particulières et son originalité* », le vin de « Cahors » réunit autour du cépage emblématique cot N, une communauté humaine qui poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

XI. - Mesures transitoires

A compter de la récolte 2011, les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare, mais ne répondant aux dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, dans les conditions suivantes :

- la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6500 kilogrammes de raisins par hectare ;
- le rendement butoir est limité, sur la superficie correspondant à ces parcelles, à 50 hectolitres par hectare.

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 « Cahors » 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 l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de l'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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre suivant la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le volume global de cuverie ;
- le numéro EVV et 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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

2. 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 chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV et 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 ;
- date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre I du présent cahier des charges.

3. Déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur — Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Pour tout lot de vin faisant, ou étant prêt à faire, l'objet d'une transaction ou pour tout lot de vin prêt à être mis à la consommation ou à être conditionné, tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur :

- au plus tard 5 jours ouvrés avant la date de la première retraitaison ou de la première expédition d'un lot conditionné ;
- et au plus tard le jour de la première vente des préparations de vins mises en vente en vrac au consommateur.

Le renouvellement de cette déclaration est fait pour les volumes restants lorsque le lot n'est pas entièrement retiré, vendu au consommateur en vrac ou conditionné dans les huit mois qui suivent la date du dépôt de la déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur.

Le lot non conditionné est défini comme un ensemble homogène, assemblé, provenant d'un ou plusieurs contenants.

Pour les lots non conditionnés faisant l'objet d'une transaction, l'opérateur précise dans sa déclaration si le lot est destiné à être expédié non conditionné hors du territoire national.

4. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité du demandeur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucres des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise le pourcentage de cot N dans la composition des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

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)	Contrôle documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, 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 justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle à la parcelle
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Contrôle à la parcelle par comptage des grappes sur 20 pieds répartis en 4 placettes de 5 pieds consécutifs ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI
Irrigation	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) et contrôle à la parcelle (charge maximale moyenne à la parcelle)

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle du registre d'enregistrement de la teneur en sucre des lots unitaires de vendange ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	- Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées) ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés	- Examen analytique et organoleptique ; - Contrôle renforcé pour les vins issus des exploitations présentant des vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI).
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 (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 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 « PALETTE »
homologué par le décret n° 2011-1368 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Palette », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1948, 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 « Palette » 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 parties des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique.

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.

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 la partie du territoire non retenue au sein de l'aire géographique des communes de Meyreuil et Le Tholonet, dans le département des Bouches-du-Rhône.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : araignan B (dit picardan B), bourboulenc B, clairette B, clairette rose Rs ;
- cépages accessoires : aragnan B, colombaud B, furmint B, grenache blanc B, muscat à petits grains B, panse muscade B ou panse du Roy René, pascal B, piquepoul blanc B, terret gris G (dit terret-

bourret), ugni blanc B, ugni rosé Rs.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : brun fourca N, cabernet-sauvignon N, carignan N, castet N, durif N, muscat à petits grains Rg, muscat de Hambourg N, petit brun N, syrah N, téoulier N, terret gris G, tibouren N.

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 blancs

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 55 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage terret gris G est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage mourvèdre N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- L'encépagement destiné à la production de vins rosés peut, en outre, comporter les cépages énumérés pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 15 % 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 4000 pieds par hectare.

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

- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Les vignes âgées de plus de 50 ans (51^{ème} feuille) peuvent être taillées avec plus de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, est au moins égale à 0,35 fois l'écartement entre les 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 ;
- 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 6000 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*

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations sont réalisées avant le stade véraison.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Le désherbage total est interdit ;

- 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 « Palette » ;

- 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 est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3°- *Irrigation*

a) - 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 maturité du raisin.

b) - Toute installation fixe, à l'intérieur des parcelles, est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte

- L'utilisation de la machine à vendanger ou tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite ;

- Le tri de la vendange est obligatoire afin d'assurer un état qualitatif optimum de la vendange.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des contenants d'une contenance maximale 50 kilogrammes de raisins.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

La richesse minimale en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs et rosés	187

Vins rouges	198
-------------	-----

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 45 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 45 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 3^{ème} 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 2^{ème} 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 2^{ème} 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 de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malo-lactique

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 blancs et rosés présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de 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.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1^o du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai 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 suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} avril de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 18 mois au moins en contenants en bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de rinçage pour le circuit d'embouteillage.

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 sont conservés pendant une période de 6 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 du lieu 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 disposition du consommateur.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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 avant le 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1^{er} avril de la 2^{ème} 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, située aux portes d'Aix-en-Provence, s'insère dans un cirque entouré de bois, drainé par la petite rivière de l'Arc et protégé des vents par les hauteurs des Barres de Langesse et du Grand Cabri, et de la montagne du Cengle, au pied de l'imposante masse rocailleuse de la montagne Saint-Victoire.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est lié au hameau de « Palette » situé sur la commune du Tholonet.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les formations des calcaires tertiaires du Lutécien, correspondant, dans ce secteur, aux formations de calcaires lacustres du Montaiguet et de Langesse qui affleurent sur une partie des communes de Meyreuil, du Tholonet et d'Aix-en-Provence, communes sur lesquelles repose la zone géographique.

Pour désigner ces formations, les géologues évoquent également l'horizon de « Palette ».

Les sols argilo-calcaires, caillouteux, bien drainés sont essentiellement développés sur les calcaires lacustres de Langesse et du Montaiguet et sur leurs colluvions de bordure.

La topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé des vents froids venus du Nord, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture, par la vallée de l'Arc, sur l'Etang de Berre dont les brises marines viennent tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne, créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales.

Le vignoble s'insère au cœur d'une magnifique campagne dont les fuseaux noirs des cyprès, les vignes, les oliveraies, les pins, émergeant de la terre rouge, ont inspiré le peintre Cézanne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne, très anciennement cultivée dans le pays d'Aix, a été l'objet d'une culture plus méthodique à l'époque du Roi RENE, roi vigneron, Duc d'Anjou et Comte de Provence. Le Roi RENE introduit en Provence les cépages « *Panse* » et les raisins « *muscats* » qui existent toujours sur le territoire de « Palette ». A cette époque, les vins des coteaux qui bordent la vallée de l'Arc jouissent d'une réputation toute spéciale et de la faveur même du Roi.

En 1455, il se rend propriétaire du château et du domaine de Gardanne situés sur la bordure méridionale du territoire de Meyreuil.

Monseigneur CHAILLAN rapporte, dans son ouvrage « *Le Roi René à son château de Gardanne* », de nombreux détails sur cette exploitation qui témoignent que la vigne est l'objet d'une culture particulièrement soignée, qu'elle s'étend à tout le Pays d'Aix et produit davantage de vins de qualité dans la vallée de l'Arc qu'à Gardanne même. On apprend ainsi que les vins acheminés à partir de la vallée de l'Arc se composent de « *vins vieux* », de « *vins muscats* » et de « *vins blancs* » considérés comme des vins nobles puisque distingués du reste des commandes des « *vins ordinaires* ». Hors de son propre domaine et aux alentours, le Roi RENE favorise la culture de la vigne. Il ne consent un nouveau morcellement des terres, entre des particuliers, à Gardanne, qu'à condition de les planter en vignes (Archives des Bouches-du-Rhône - 1472).

La lecture des anciens recueils des *Grands Carmes d'Aix* (Archives départementales) nous apprend que ces moines d'origine provençale sont propriétaires en 1551 de la « Bastide de Meyreuil ». Ils exploitent ce domaine en développant les productions oléicoles et surtout viticoles, en s'appliquant à développer la qualité des vins et eaux-de-vie produits. Les vins, reconnus comme remarquables, sont

déjà élevés dans des caves souterraines, qui existent encore en 2009, et que les moines ont eux-mêmes creusées dans la colline.

Suite aux acquisitions successives, ces traditions sont maintenues sur ce domaine par la famille PASCALIS, puis par la famille ROUGIER. Le « Domaine de la Simone » provient ainsi des différents achats effectués par les arrières-grands-pères, grand-père et père de monsieur Jean ROUGIER. La première de ces acquisitions datent de 1838, la dernière de 1896. Elles ont permis de reconstituer, puis de développer, ce qui avait constitué autrefois l'ancienne « Bastide » des *Grands Carmes* et le « Rendez-*Vous* » du Roi RENE. La sélection des cépages réalisée par cette famille, la vinification très soignée et le vieillissement naturel dans les caves souterraines du domaine sont à l'origine de la notoriété grandissante en France, comme à l'étranger, des vins de « Château Simone ». En 1946, la famille ROUGIER sollicite la reconnaissance du domaine en appellation d'origine contrôlée. L'appellation d'origine contrôlée étant considérée comme un droit collectif, il est alors proposé de reconnaître l'ancien nom de « Palette », en considérant également les hameaux alentours (les trois Sautets, Languesse...) où sont également produits ces vins réputés (avec les « Domaine du Montaignet », « La Dominante »...).

Ainsi, le vignoble de « Palette », implanté depuis 500 ans, est original par son encépagement varié, constitué de cépages classiques méditerranéens, bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N mourvèdre N, mais aussi de cépages plus anciens tels que, brun Fourcat N, colombeau B, panse muscade B, panse du Roy René, qui ont contribué à la renommée des vins de « Palette », reconnus en appellation d'origine contrôlée le 28 avril 1948.

Le vignoble compte, en 2009, 43 hectares pour une production annuelle de 1600 hectolitres qui se partage entre 5 vignerons.

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

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage.

Les vins rouges sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et mourvèdre N, auxquels sont associés quelques anciens cépages aujourd'hui disparus dans le reste de la zone méridionale.

Ce sont des vins à la robe foncée, aux arômes fins et élégants de fruits rouges, fréquemment de cuir, de cacao et aux tanins amples et ronds. Vins de longue conservation, ils nécessitent un élevage sous bois long pour s'affiner.

Les vins rosés sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et cinsaut N auxquels sont associés également quelques très anciens cépages.

Ce sont des vins équilibrés et fins, qui présentent des arômes floraux et fruités et possèdent une bonne structure en bouche, gage d'une bonne conservation.

Les vins blancs sont élaborés principalement à partir des cépages clairette B et clairette rose Rs auxquels est associée une palette de cépages d'implantation fort ancienne.

Ils sont complexes et bien équilibrés, présentent généralement des arômes floraux, balsamiques et de pignons de pins, une élégante vivacité, une bonne longueur en bouche, et un potentiel de garde étonnant.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un mésoclimat sec aux amplitudes thermiques atténuées, de la topographie en forme de cirque protégé des vents du Nord, de sols peu profonds développés sur des formations argilo-calcaires, et de situations de coteaux, confère à l'ensemble du vignoble de « Palette » des conditions de maturité favorables pour l'ensemble des cépages.

Les producteurs ont privilégié le maintien d'une large biodiversité végétale en ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement. Dans le contexte de « Palette », cette diversité végétale

est le gage de la meilleure expression du terroir. Les cépages anciens, méticuleusement sauvegardés, associés aux cépages traditionnels méditerranéens, participent à l'originalité des vins de « Palette » et à l'aptitude particulière au vieillissement qui a fait la renommée de ces vins.

Associant une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, des conditions optimales de maturité, les vins possèdent une structure leur permettant un élevage, quelquefois long et sous bois, comme pour les vins rouges.

Afin de respecter les modes culturels, la qualité et les caractéristiques de la matière première, la récolte est toujours manuelle afin de transporter les raisins entiers jusqu'aux lieux de vinification.

Dès 1772, M. REBOUL, avocat au Parlement, signale dans ses « *Observations sur l'agriculture de Provence* », qu'il y a des raisons premières : « *l'influence du climat, la qualité du sol, la différence des vents qui règnent, l'éloignement des pluies et des brouillards, la fluidité de l'air, la faveur des expositions, l'avantage des sites ...* », qui concourent à la qualité du vin.

Antoine DAVID (in folio Aix - David 1772) affirme que « *Monsieur Arnaud, aubergiste de l'hôtel Saint-Jacques à Aix, propriétaire d'une bastide située au terroir d'Aix, quartier du Montaignet, qu'il a complanté en partie de Mourvèdre, en partie de Brun-Fourcat, y produit le vin qui est préféré à tous les vins de Provence par tous les étrangers qui y abordent* ».

Les vins du Tholonet et de Meyreuil jouissent alors d'une si juste réputation que « *dès le 18^{ème} siècle, les habitants de Meyreuil avaient eu la faculté de faire entrer leur vin en franchise dans la ville d'Aix* » (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône - XV 168).

En 1906, le Roi d'Angleterre EDOUARD VII, de passage dans la région, fait spécialement un détour « *pour venir déguster les grands vins du terroir* ».

Cette réputation se confirme au cours des siècles. Ainsi, en 1948, le rapport d'expertise relatif à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée des vins de « Palette » souligne que « *c'est avec fierté que les vins de Palette, s'appuyant sur une très ancienne tradition, peuvent aligner leurs titres de noblesse unanimement reconnus* ».

La notoriété des vins de « Palette » a traversé l'histoire et les savoir-faire des producteurs ont été confirmés.

Réalisant une bonne part de son marché auprès de la grande restauration et hors des frontières du territoire national ou à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée offre une bonne valorisation de sa production.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place avant le 30 mars 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, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

I°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Palette » 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 de revendication

Une déclaration de revendication est à effectuer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 janvier de l'année suivant la récolte, et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie à l'organisme de contrôle agréé.

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

L'opérateur déclare, avant le 15 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

L'organisme de défense et de gestion informe dans les meilleurs délais l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de transaction et de retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, 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 moins quinze jours avant la retraitaison. 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 effectue une déclaration de retraitaison, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retraitaison.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement au plus tard le premier jour des opérations de conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

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, 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de quinze jours 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 et 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 quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1- Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, 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 le terrain
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
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 non-intention de production
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
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs

Conditions de récolte, contenance des contenants	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Stockage des vins	Contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins conditionnés, au stade de 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 « ALOXE-CORTON »
homologué par le décret n° 2011-1369 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Aloxe-Corton », initialement reconnue par le décret du 11 mars 1938, 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 « premier cru » 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 mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos des Maréchaudes » ; - « Clos du Chapitre » ; - « La Coutière » ; - « La Maréchaude » ; - « La Toppe au Vert » ; - « Les Chaillots » ; - « Les Fournières » ;	- « Les Guérets » ; - « Les Maréchaudes » ; - « Les Moutottes » ; - « Les Paulands » ; - « Les Petites Folières » ; - « Les Valozières » ; - « Les Vercots » .

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Aloxe-Corton »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Aloxe-Corton » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges

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 Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982.

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) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982. 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 :

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

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot,

Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

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 blancs :

La proportion du cépage pinot blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GENERALES	
COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas

ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

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 ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

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*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- *Maturité du raisin*

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Aloxe-Corton »		
Vins blancs	178	11 %

Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Aloxe-Corton »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 proportion du cépage pinot blanc B est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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 finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article, D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H ₂ SO ₄).
Vins rouges	2 grammes par litre

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 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être

séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

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

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe à l'extrémité nord du vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes, à quelques kilomètres, au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. Elle occupe les versants et le piémont de la « *Montagne de Corton* ». Celle-ci se présente comme un élément isolé de la « *Côte* », individualisé entre deux vallées drainant l'arrière-pays.

La série géologique, sur le versant, est relativement complexe, avec des affleurements de formations sédimentaires du Jurassique.

Le bas du versant, en pente modérée, repose sur des calcaires durs du Jurassique moyen. Le calcaire de la « *Dalle nacrée* », se délitant en plaquettes, les « *laves* », n'affleurent que peu, au hasard de quelques carrières anciennes, présentes dans le paysage, à mi-coteau. Le substrat est masqué par une couche de colluvions issues du ruissellement le long du versant. Les sols sont peu profonds, drainants et riches en argile, parfois très caillouteux.

Dans la partie supérieure du versant, en pente souvent forte, le substrat est essentiellement marneux, et daté du Jurassique supérieur. Les marnes ont la particularité d'être riches en silice, se présentant sous forme de « *chailles* », rognons ressemblant à des silex, ou de sables fins et de limons. Les sols sont limoneux, sensibles à l'érosion et peu fertiles.

La série est couronnée par un niveau de calcaire dur, formant une corniche sommitale boisée, à une altitude de 385 mètres. Ceci identifie et caractérise le paysage original de « *Corton* ».

Au sud de la zone, au débouché d'une vallée sèche, s'étale un vaste cône de déjection, composé d'alluvions mêlant des matériaux issus de l'arrière-pays. Dans ce mélange d'argiles et de « *chailles* », le drainage s'effectue surtout latéralement. Les sols, peu calcaires, y sont d'une fertilité modérée.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées indifféremment sur tous les types de substrat, à une altitude comprise entre 230 mètres et 350 mètres. Elles reposent en piémont, sur les épandages argileux bien drainés.

De très nombreuses parcelles délimitées, situées sur les versants de la butte, sont classées en « grand cru ».

Aussi, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « *Aloxe-Corton* » sont produits principalement à partir des parcelles situées sur le piémont, et présentant des sols de colluvions, souvent argileux. Les parcelles offrant une bonne situation topo-climatique, présentant les sols les mieux drainés et limitrophes des parcelles classées en « grand cru », sont classées pour le bénéfice de la mention « premier cru ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers témoignages de l'existence de vignes à « *Aloxe* » remontent au IX^{ème} siècle. En 775, l'Empereur CHARLEMAGNE aurait donné des vignes à la collégiale de Saulieu. Ce passé a laissé des traces dans la toponymie, puisque existe sur la « *Montagne de Corton* » un lieudit « *En Charlemagne* », correspondant peut-être au don de l'Empereur.

Au XII^{ème} siècle, l'abbaye de Cîteaux y possède un beau domaine avec grange et chapelle, au lieudit « *En Verconsault* », aujourd'hui « *les Vercots* », et comprenant des vignes au « *Clos de Courthon* ».

Au XVI^{ème} siècle, le Chapitre d'Autun y possède un domaine ayant lui aussi laissé sa trace dans la toponymie avec le « *Clos du Chapitre* ».

« *Aloxe* » est inséré au sein du vaste ensemble viticole, proche de Beaune, dont « *Corton* » est le centre. Aux côtés des seigneuries régionales et des divers établissements ecclésiastiques, la bourgeoisie beaunoise est fortement impliquée, développant de grands domaines qui contribuent au prestige de ce secteur de la « *Côte de Beaune* ».

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont commercialisés dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de*

Beaune » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Petit à petit, la production de qualité se hiérarchise et le rayonnement des vins de « *Corton* » s'accroît. En 1862, la commune d'Aloxe a d'ailleurs adjoint à son nom celui de son « *cru* » le plus prestigieux, devenant ainsi Aloxe-Corton, selon pratique alors répandue dans toute la région.

Afin de préserver leurs intérêts, les producteurs de la commune d'Aloxe s'organisent en syndicat, en 1902, et l'appellation d'origine contrôlée, dite « *communale* », « Aloxe-Corton » est reconnue, en 1938. Au XX^{ème} siècle, une partie importante du territoire viticole de la commune accède au statut de « *grand cru* ».

En 1943, une première liste de « *climats* » (nom local des lieudits) pouvant bénéficier de la mention « *premier cru* » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier, en 1860, par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 120 hectares, pour une production moyenne annuelle de près de 4500 hectolitres dont 98 % de vins rouges.

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

Les vins rouges sont souvent caractérisés par une élégance et une certaine corpulence reposant sur une structure tannique équilibrée faisant fréquemment ressortir des arômes de fruits rouges ou noirs.

Les vins blancs sont souvent marqués par une certaine minéralité et des arômes de fruits frais.

3°- *Interactions causales*

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins, reposant sur les flancs de la colline et son piémont, présentent des sols particulièrement favorables, avec un bon drainage, une fertilité limitée et une bonne aptitude au réchauffement. La forte teneur en argile, combinée à une relative pauvreté, s'exprime, dans les vins rouges, par une belle structure tannique.

Les conditions climatiques avantageuses du site contribuent elles aussi à l'originalité des vins. Les cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons, sont ici installés dans un de leurs sites de prédilection et expriment, sous le climat frais, tout leur potentiel de finesse et d'élégance, dans des vins à la longévité remarquable.

Le relief de la « *Côte* », la diversité géologique et la variété de sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont de longue date incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole.

Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du lieudit de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

« Aloxe-Corton » se caractérise au sein de la « *Côte de Beaune* » par un paysage de grande ampleur, dominé par la « *Montagne de Corton* ». Celle-ci, couverte de vignes, de son pied jusqu'à sa corniche sommitale, représente un site privilégié, connu depuis le Haut Moyen-Âge.

Dès 1816, JULLIEN indique que la commune d'« Aloxe » produit « des vins corsés, fins, spiritueux et qui ont du bouquet ». Plusieurs grands noms de maisons du négoce beaunois sont également originaires de cette commune.

Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, une notoriété flatteuse pour des vins à la réputation, maintenant, internationale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom 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.

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

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre intermédiaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

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

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

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée, la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

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

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité, - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 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.
