



En savoir plus sur ce texte...

JORF n°0246 du 23 octobre 2009 page 17788
texte n° 34

DECRET

Décret n° 2009-1275 du 20 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saint-Pourçain », « Bugey », « Roussette du Bugey », « Morey-Saint-Denis », « Tavel » et « Châteauneuf-du-Pape »

NOR: AGRT0919788D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 1234 / 2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses [articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7](#) ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 28 mai 2009 et 22 juillet 2009,

Décrète :

Article 1 En savoir plus sur cet article...

Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Saint-Pourçain » ;
- « Bugey » ;
- « Roussette du Bugey » ;
- « Morey-Saint-Denis » ;
- « Tavel » ;
- « Châteauneuf-du-Pape ».

Article 2 En savoir plus sur cet article...

Sont abrogés :

- l'arrêté du 20 décembre 1951 relatif à l'appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure « Saint-Pourçain » ;
- l'arrêté du 13 janvier 2004 relatif aux appellations d'origine Vins délimités de qualité supérieure « Bugey » et « Roussette du Bugey » ;
- le décret du 8 décembre 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis » ;
- le décret du 15 mai 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Tavel » ;
- le décret du 2 novembre 1966 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape ».

Article 3 En savoir plus sur cet article...

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret,

qui sera publié au Journal officiel de la République française.

▶ Annexe

A N N E X E
CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-POURÇAIN »
Chapitre Ier
I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain », initialement reconnue en appellation d'origine Vins délimités de qualité supérieure sous le nom « Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule » par arrêté du 20 décembre 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain » 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 du département de l'Allier : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil-Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy-Montfand, Meillard, Monetay-sur-Allier, Montord, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont 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 lors de la séance du 5 mars 2009 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 :

Pas de dispositions particulières.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

— cépage principal : chardonnay B ;

— cépage complémentaire : sacy B ;

— cépage accessoire : sauvignon B.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants : gamay N et pinot noir N.

c) Les vins rosés sont issus du seul cépage gamay N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins blancs.

La proportion du cépage chardonnay B est comprise entre 50 % et 80 % de l'encépagement.

La proportion du cépage sacy B est comprise entre 20 % et 40 % de l'encépagement.

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

b) Vins rouges.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 40 % et 75 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 25 % et 60 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare avec un écartement entre rangs de 2,50 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

— cépage pinot noir N :

— soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

— soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

— soit en taille cordon de Royat avec maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;

— cépage gamay N :

— soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

— soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

— soit en taille cordon de Royat avec maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;

— cépages chardonnay B, sacy B, et sauvignon B :

— soit en taille Guyot simple avec un maximum de 14 yeux francs par pied dont 12 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

— soit en taille Guyot double avec un maximum de 14 yeux francs par pied, 2 baguettes à 6 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

— soit en taille cordon de Royat avec maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum.

Pour les techniques de tailles mixtes ou longues, le producteur devra respecter les règles suivantes :

— le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), ne peut être supérieur à 10 pour le cépage gamay N ;

— le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), ne peut être supérieur à 12 pour le cépage pinot noir N ;

— le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), ne peut être supérieur à 14 pour le cépage chardonnay.

c) Règles de palissage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur du 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 9 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Bon état cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur tout ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

b) Le désherbage chimique ou la destruction de la végétation par tout autre moyen sur les tournières sont interdits, excepté si un renouvellement des tournières est effectué.

3° Irrigation :

Pas de dispositions particulières.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de dispositions particulières.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de dispositions particulières.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

170 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges.
 b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
 Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
 c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
 Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de dispositions particulières.

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 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de dispositions particulières.

b) Assemblage des cépages.

Les vins blancs et rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les proportions visées au chapitre V du présent cahier des charges.

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.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, tout lot de vin doit répondre aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET MODE D'ÉLEVAGE	TENEUR MAXIMALE en sucres fermentescibles (en grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE en acidité volatile (en milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	4	12,24
Vins blancs et rosés (ayant fait l'objet d'un élevage en contenant en bois)	4	13,26
Vins rouges	2	12,24

Vins rouges (ayant fait l'objet d'un élevage en contenant en bois)	2	13,26
--	---	-------

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de dispositions particulières.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume de vin vinifié au cours de la campagne précédente.

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

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

2° Dispositions par type de produits :

Pas de dispositions particulières.

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. 644-36 du code rural](#) ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Stockage :

L'opérateur doit justifier 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 sont mis en marché à destination du consommateur selon les [dispositions de l'article D. 644-35 du code rural](#).

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

Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 novembre de l'année de récolte.

X. — Lien à l'origine

1° Description des facteurs du lien au terroir :

Géologiquement, le pays de Saint-Pourçain fait partie de la Limagne, qui correspond à un fossé d'effondrement, occupé par des terrains tertiaires affaissés au milieu du socle cristallin du Massif central, entre deux systèmes de faille.

Le terroir de Saint-Pourçain est un terroir « sous-régional », composé de sols variés issus de formations géologiques différentes et par conséquent dépourvu d'unité pédologique stricte. Cette diversité est un atout majeur du vignoble : une « unité dans la diversité ».

Cette diversité des sols peut être classée en quatre groupes :

— sur les sommets des plateaux au-dessus de 286-290 mètres, les formations calcaires, sols extrêmement arides et maigres ;

— les sols provenant d'éboulis d'une couleur noire foncée, plus profonds et fertiles, se rapprochant de celle de la Limagne ;

— quelques formations molassiques (altitude 286-288 mètres) à Saulcet - Saint-Pourçain-sur-Sioule ;

— sols d'origine éruptive (schistes, gneiss) : région de Meillard, Chantelle.

2° Éléments historiques liés à la réputation :

La notoriété du vignoble de Saint-Pourçain est très ancienne.

Depuis l'Empire romain et le haut Moyen Age, les origines sont immémoriales : le vignoble de Saint-Pourçain est sans doute l'un des plus vieux de France puisque la culture de la vigne y est attestée depuis le ve siècle. Son développement a été intimement lié à celui du christianisme.

Ce vignoble a connu son âge d'or au Moyen Age, entre le xiiie et le xve siècle. La ville, dont le blason est orné d'une fleur de lys, emblème du Bourbonnais, et d'un tonneau, devient un important centre de commerce des vins. Ceux-ci sont exportés par le port de la Chaise près du confluent de l'Allier et de la Sioule. Le vin de Saint-Pourçain, de par son prix élevé, est alors réservé à la consommation des gens riches. Il est surtout très prisé à la cour de France. En 1328, il fut par exemple consommé lors du repas donné en l'honneur du sacre de Philippe le Bel.

Du xvie au xviiiie siècle, le vignoble est à son apogée. Il connaît toujours beaucoup de succès auprès de la cour de France : Henri IV, Louis XIV (rois bourbons) apprécient ce breuvage issu de leurs terres ancestrales. La superficie du vignoble atteint alors 8 000 hectares à Saint-Pourçain et 16 000 hectares dans tout le département. Ces superficies se maintiennent jusqu'en 1885.

A la fin du xix^e siècle, le vignoble connaît ses premières difficultés avec la crise phylloxérique. Vers 1960, l'Allier ne comptait plus que 5 500 hectares de vignes, dont 40 % avaient plus de cinquante ans.

3° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir :

Aujourd'hui, avec un vignoble planté de 700 hectares, seule la partie centrale du département, autour de Saint-Pourçain, a réussi à maintenir une activité viticole notable.

Si, au début du xx^e siècle, la production de vins « blancs de base » pour prise de mousse a généré depuis le vignoble de Saint-Pourçain un courant d'affaires avec des maisons de négoce spécialisées, à Reims et en Allemagne notamment, peu à peu ces marchés ont subi la concurrence d'autres régions. A partir des années 1970, les vignerons se sont orientés vers la replantation de cépages rouges, le gamay noir N notamment, aux dépens des cépages blancs devenus quasi inexistantes. Un rééquilibrage s'est produit ensuite avec un programme de replantation de cépages blancs traditionnels tels que le tressallier, originaire de l'appellation, et le chardonnay B. Depuis vingt-cinq ans, le vignoble s'est restructuré en privilégiant la qualité, notamment avec la plantation de pinot noir N, pour être plus en phase avec les exigences du marché.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit :

Les terroirs granitiques et sableux sont privilégiés pour l'encépagement et l'élaboration du vin rouge et rosé à dominante gamay N.

Les terroirs argilo-calcaires sont plutôt réservés pour l'encépagement et l'élaboration de vin rouge à dominante pinot noir N et pour l'encépagement en blanc (chardonnay B, sauvignon B et sacy B).

Vins blancs : leur particularité tient notamment à la présence de sacy B (localement appelé tressallier), cépage cultivé uniquement dans ce vignoble qui fournit des arômes primaires très intéressants et donne une certaine vivacité aux vins. C'est pourquoi il ne peut être présent seul.

Vin rosé : c'est un vin produit à partir d'un seul cépage, le gamay N. Une partie des raisins subit la macération pelliculaire qui laisse une dominante de vin rosé de pressurage direct amenant fraîcheur et finesse.

Vins rouges : il s'agit de vins d'assemblage gamay noir avec pinot noir N qui permet d'allier le fruit et la couleur du gamay N avec la finesse et la longueur en bouche du pinot noir N. Mais il s'agit généralement d'un vin plus en finesse qu'en structure, agréable à boire jeune.

XI. — Mesures transitoires

a) Densité de plantation.

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant le 1^{er} août 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2045 incluse, à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2015, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2035, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 25 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Encépagement et assemblages pour les vins blancs.

Les dispositions relatives aux règles de proportion et d'assemblages pour les vins blancs s'appliquent à compter de la récolte 2011.

c) Palissage.

Les parcelles de vignes en place avant le 9 juin 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges doivent présenter une hauteur de palissage permettant de disposer d'une surface externe de couvert végétal au moins égale à 1,4 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Le nom de l'appellation est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- la couleur du vin de l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité du demandeur (nom et adresse) ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, 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, d'une déclaration des manquants (facture d'achats de pieds) et de la fiche CVI si celle-ci a été modifiée.

2. Déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime :

- Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai d'un mois :
- 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.

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

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

4. Déclaration de déclassement :

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

5. Déclaration de renouvellement des tournières :

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion en même temps que la déclaration de revendication.

Elle comporte les références cadastrales des parcelles dont les tournières sont renouvelées et le motif de ce renouvellement.

6. Déclaration d'ébourgeonnage :

Tout opérateur pratiquant un ébourgeonnage adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration dite « d'ébourgeonnage » au plus tard le 15 mars.

Cette déclaration comporte les références cadastrales, la surface et l'encépagement des parcelles concernées.

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 indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retraiton(s), indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Parcelles ayant fait l'objet d'une identification parcellaire	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain

A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Vinification	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Visite 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	Contrôle visuel de la charge en été
Autres pratiques culturales	Contrôle visuel à la parcelle et documentaire (déclaration de remise en état des tournières)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
	Contrôle documentaire

Maturité du raisin	Contrôle par réfractométrie lors des vendanges
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité...	Documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES 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	Visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BUGEY »
Chapitre Ier
I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

1° Le nom de l'appellation peut être complété par les dénominations géographiques suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Manicle » ;
- « Montagnieu » ;
- « Cerdon ».

2° Le nom de l'appellation complété par la dénomination géographique « Cerdon » est complété par la mention « méthode ancestrale » selon les conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation est complété, pour les vins rouges, par l'une des indications suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces indications dans le présent cahier des charges :

- « Pinot noir » ;
- « Gamay » ;
- « Mondeuse ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bugey » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés et aux vins mousseux ou pétillants blancs et rosés.

La dénomination géographique « Manicle » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

La dénomination géographique « Montagnieu » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins mousseux ou pétillants blancs.

La dénomination géographique « Cerdon » est réservée aux vins mousseux rosés de type aromatique.

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

1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » et la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Angletfort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belle, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Christophe, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

b) Pour la dénomination géographique « Manicle », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Cheignieu-la-Balme et Pugieu.

c) Pour la dénomination géographique « Montagnieu », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration

des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Briord, Montagnieu et Seillonnaz.

d) Pour la dénomination géographique « Cerdon », la récolte des raisins, la vinification l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

L'Abergement-de-Varey, Bohas-Meyriat-Rignat, Boyeux-Saint-Jérôme, Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, Saint-Alban, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Mont.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 26 et 27 février 2003.

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

3° Aire de proximité immédiate :

a) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :

— pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » ;

— pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey », est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Ambornay, Ambutrix, Aranc, Arandas, Armix, Bettant, Bregnier-Cordon, Brénaz, Ceignes, Certines, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Château-Gaillard, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Douvres, Druillat, Evosge, Grand-Corent, Hautecourt-Romaneche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Jasseron, La Burbanche, La Tranclière, Labalme, Lantenay, Leyment, Leyssard, L'hôpital, Lochieu, Lompnaz, Marchamp, Montagnat, Murs-et-Gélinieux, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Pont-d'Ain, Premeyzel, Ramasse, Révonnas, Saint-Bois, Sainte-Julie, Sault-Brénaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-montagne, Souclin, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Just, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Vulbas, Surjoux, Sutrieu, Tenay, Thézillieu, Vieu-d'Izenave, Villereversure, Virieu-le-Petit.

Département de la Savoie

Champagneux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, La Balme, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne.

Département de la Haute-Savoie

Bassy, Seyssel.

b) Pour la dénomination géographique « Manicle », 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'Ain

L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

c) Pour la dénomination géographique « Montagnieu », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours,

Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

d) Pour la dénomination géographique « Cerdon », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bémonces, Béon, Bolozon, Brens, Briord, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Pugieu, Rossillon, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

V. - Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, mention et couleur des vins	ENCÉPAGEMENT
AOC « Bugey »	
Vins blancs	Cépage principal : chardonnay B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, jacquère B, Mondeuse B, pinot gris G
Vins rouges	Gamay N, mondeuse N, pinot noir N
Vins rosés	Cépages principaux : gamay N, pinot noir N Cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poulsard N
Vins mousseux ou pétillants blancs	Cépages principaux : chardonnay B, jacquère B, molette B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, gamay N, mondeuse B, pinot gris G, pinot noir N, mondeuse N, poulsard N
Vins mousseux ou pétillants rosés	Cépages principaux : gamay N, pinot noir N Cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poulsard N

Dénomination géographique « Manicle »	
Vins blancs	Chardonnay B
Vins rouges	Pinot noir N
Dénomination géographique « Montagnieu »	
Vins rouges	Mondeuse N
Vins mousseux ou pétillants blancs	Cépages principaux : altesse B, chardonnay B, mondeuse N Cépages accessoires : gamay N, jacquère B, molette B, pinot noir N
Dénomination géographique « Cerdon » complété par la mention « méthode ancestrale »	Gamay N, pousard N

2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, mention et couleur des vins	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
AOC « Bugey »	
Vins blancs	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement
Vins rosés	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement
Vins mousseux ou pétillants blancs	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement

Vins mousseux ou pétillants rosés	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement
Dénomination géographique « Montagnieu »	
Vins mousseux ou pétillants blancs	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement

Ces règles de proportion ne s'appliquent pas aux producteurs de raisin ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare dans l'aire parcellaire délimitée.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes doivent présenter une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.

Les vignes plantées selon les courbes de niveau doivent présenter une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est au maximum de 2,40 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est comprise entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

– taille courte à coursons pour les vignes conduites en gobelet, cordon de Royat double, cordon de Royat unilatéral : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 ;

– tailles mixtes ou longues en Guyot simple ou Guyot double : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 pour les cépages noirs et inférieur ou égal à 16 pour les cépages blancs et gris.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée après écimage doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,10 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 :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, mention et couleur des vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	11 500
Vins rouges et rosés	10 500
Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés	13 000

Dénomination géographique « Manicle »	
Vins blancs	11 000
Vins rouges	10 000
Dénomination géographique « Montagnieu »	
Vins rouges	10 000
Vins mousseux ou pétillants blancs	13 000
Dénomination géographique « Cerdon »	13 000

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants est fixé, selon les [dispositions de l'article D. 644-22 du code rural](#), à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) L'aménagement des abords de parcelles et tournières se fera par un enherbement ou bien par un empierrement.

b) 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.

c) Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée sont interdits.

d) La pratique des pulvérisations par canon pour effectuer les traitements phytosanitaires n'est autorisée que pour les exploitations ayant des parcelles sur des zones dont la pente est supérieure à 50 % ou des parcelles non mécanisables.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

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 mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Montagnieu » sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le transport de la vendange doit être effectué dans des remorques ou récipients manuels ne présentant pas d'altération de leur surface de contact avec les raisins.

L'ensemble du matériel utilisé lors du transport de la vendange doit faire l'objet d'un lavage quotidien.

2° Maturité du raisin :

a) La richesse en sucres des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION,	RICHESSSE MINIMALE	TITRE
--------------	--------------------	-------

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et couleur des vins	en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Bugey »		
Vins blancs et rosé	153	9,5 % vol.
Vins rouges issus du cépage gamay N ou pinot noir N	162	9,5 % vol.
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	153	9 % vol.
Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés	144	9 % vol.
Dénomination géographique « Manicle »		
Vins blancs	162	10 % vol.
Vins rouges	171	10 % vol.
Dénomination géographique « Montagnieu »		
Vins rouges	162	9,5 % vol.
Vins mousseux ou pétillants blancs	144	9 % vol.
Dénomination géographique « Cerdon »	136	8,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
 Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6,5 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	67
Vins rouges issus du cépage gamay N	60
Vins rouges issus du cépage mondeuse N ou pinot noir N	58
Vins rosés	65
Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés	71
Dénomination géographique « Manicle »	
Vins blancs	63
Vins rouges	53
Dénomination géographique « Montagnieu »	
Vins rouges	53
Vins mousseux ou pétillants blancs	71
Dénomination géographique « Cerdon »	71

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, et couleur des vins	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	

Vins blancs	74
Vins rouges issus du cépage gamay N	68
Vins rouges issus du cépage mondeuse N ou pinot noir N	66
Vins rosés	72
Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés	78
Dénomination géographique « Manicle »	
Vins blancs	69
Vins rouges	61
Dénomination géographique « Montagnieu »	
Vins rouges	61
Vins mousseux ou pétillants blancs	78
Dénomination géographique « Cerdon »	78

3° Entrée en production des jeunes vignes :

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.

4° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins tranquilles et les vins mousseux ou pétillants proviennent de l'assemblage de raisins selon les proportions définies au point V.

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être issus que du seul cépage poulsard N.

Les vins rouges sont issus obligatoirement d'un seul cépage.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges au stade du conditionnement. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 grammes par litre.

d) Normes analytiques.

Les lots de vin prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 2 grammes par litre pour les vins rouges ;
- inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acidité tartrique plus 2 dans la limite de 6 grammes par litre pour les vins blancs et de 5 grammes par litre pour les vins rosés.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre ;
- une surpression supérieure ou égale à 3 bars mesurée à 20 °C.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

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

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et couleur des vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Bugey »	
Vins blancs et rosé	12,5 % vol.
Vins rouges issus du cépage gamay N ou pinot noir N	12,5 % vol.
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	12 % vol.
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs issus des cépages chardonnay B, pinot gris G ou pinot noir N	12 % vol.
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux rosés issus des cépages pinot gris G ou pinot noir N	12 % vol.
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés issus des autres cépages	11,5 % vol.
Dénomination géographique « Manicle »	
Vins blancs	13 % vol.

Vins rouges	13 % vol.
Dénomination géographique « Montagnieu »	
Vins rouges	12,5 % vol.
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants blancs	12 % vol.
Dénomination géographique « Cerdon »	11,5 % vol.

f) Matériel interdit.

Pour l'élaboration des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Montagnieu », l'utilisation de pressoirs contenant des chaînes est interdite.

Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », l'utilisation de cuves équipées d'un système de gazéification par injection est interdite.

Toutefois, le recours à ce type de matériel pour les seules opérations de transfert de ces vins reste autorisé sous réserve que le système de gazéification par injection soit démonté avant toute opération de transfert.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'un volume de cuverie de vinification correspondant au produit de la surface en vinification par le rendement visé au point VIII (1°).

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

L'entretien du matériel vinicole doit être scrupuleusement fait. Les outils entrant en contact direct avec la vendange, le moût ou le vin doivent faire l'objet d'un nettoyage préalable à leur utilisation et ce à l'aide de produits respectant l'environnement.

L'entretien des chais doit être régulièrement effectué, notamment en période de vendange.

2° Dispositions par type de produit :

a) Vins mousseux ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille.

La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à neuf mois.

b) Vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Montagnieu ».

La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à douze mois.

c) Vins mousseux susceptibles de bénéficier la dénomination géographique de « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale ».

Les vins mousseux sont élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté présentant lors du tirage en bouteille une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 40 grammes par litre.

La fermentation est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne.

L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à deux mois.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

Le dépôt peut être éliminé :

- soit par dégorgement ;
- soit par filtration isobariométrique dite « de bouteille à bouteille » ;
- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobariométrique. Dans le récipient d'unification, les vins ne peuvent séjourner dans le récipient plus de huit jours à une température qui ne doit pas dépasser 4 °C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'[article D. 644-36 du code rural](#) ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement pour les vins tranquilles et lors de l'élimination du dépôt pour les vins mousseux et pétillants.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

Le stockage doit être réalisé dans un bâtiment fermé et réservé à cet usage.

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

consommateur :

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les [dispositions de l'article D. 644-35 du code rural](#).

Les vins mousseux et pétillants ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

Les vins mousseux ou pétillants bénéficiant de la dénomination géographique « Montagnieu » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois minimum à compter de la date de tirage.

Les vins mousseux bénéficiant de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de deux mois de conservation en bouteilles sur lies.

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

Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er décembre suivant la récolte.

X. - Lien à l'origine

1° Description des facteurs de lien au terroir :

On rencontre dans le Bugey une extraordinaire diversité de formations géologiques. On pourra alors trouver des terrains aptes à la production de vins d'appellation d'origine tant sur tous les étages du Jurassique (du Lias au Portlandien) ou du Crétacé inférieur que sur des molasses du Miocène ou des alluvions anciennes. Les formations marneuses, lorsqu'elles bénéficient d'un drainage naturel, conviennent très bien à la production de vins blancs de grande qualité. Enfin, on rencontre également dans le Bugey des éboulis et de très nombreuses moraines très diverses du point de vue de leur origine, de leur nature et de leur composition.

2° Eléments historiques concernant les facteurs de lien au terroir :

Il semble que la vigne fut cultivée de tout temps en Bugey. Les Romains, en bons agronomes, trouvèrent et exploitèrent dans la région les vignes gauloises laissées à l'abandon.

Seuls existaient au Moyen Age des vignobles de qualité donnant des vins fins d'un goût délicat. La quasi-exclusivité viticole que conservèrent les moines jusqu'au xviii^e siècle tient à l'absence de motivation commerciale dans le monde rural du Bugey.

Le vignoble bugiste connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dépassant, dans l'arrondissement de Belley, les 7 000 hectares. Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.

C'est dans ce contexte que survint l'anéantissement dû au phylloxéra. Dès 1962, MM. Trinquet et Caillet écrivaient : « La vigne s'est établie sur de nombreux éboulis caillouteux comportant des mélanges d'origines diverses. En plus de divers étages du Jurassique et parfois du Crétacé, on la trouve sur des moraines glaciaires au sol compact relativement peu fertile, sur des plaques de molasse rabotée à l'époque glaciaire, peu riche en chaux. »

Le vignoble du Bugey s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, constituant un vignoble en îlots. Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain et les caractéristiques culturelles et physiologiques de ces cépages. Cette diversité d'adaptation se retrouve dans la variété des produits que propose cette AOC.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit :

Après les années 1950, des foires et des concours ayant montré qu'il y avait encore de bons cépages et d'excellents vins dans le vignoble bugiste, quelques personnalités s'engagèrent à les mettre en valeur et à développer chez tous les viticulteurs bugistes la volonté d'adhérer à cette démarche de valorisation de leur production. C'est ainsi que parut en 1958 le premier arrêté AOVDQS Bugey.

Face au développement de la vente directe et du tourisme dans le département, les premiers caveaux de dégustation s'ouvrirent dès le début des années 1960. Afin de faire connaître les vins du Bugey, le syndicat se déplaça également sur divers salons et manifestations de la région et ses alentours. Ainsi les vins du Bugey sont présents chaque année au Concours de la volaille de Bresse, au Concours des vins de France à Mâcon, au Concours général agricole de Paris.

95 % des vins sont commercialisés en vente directe essentiellement dans des exploitations familiales. Il subsiste deux maisons achetant des moûts à la propriété destinés pour l'essentiel à l'élaboration des vins mousseux et pétillants et représentant entre 7 et 8 % de la production. En outre, une dizaine d'exploitations viticoles disposent d'une licence de négociant parallèlement à leur statut de vigneron. Aujourd'hui, le Bugey est composé d'environ 60 % de vins mousseux et pétillants représentés par les appellations « Bugey Cerdon méthode ancestrale », « Bugey brut » et « Bugey Montagnieu brut » et 40 % de vins tranquilles dont la majorité sont des vins blancs. Cette répartition de la production, avec une majorité de vins mousseux et pétillants, montre toute l'expérience que possède le Bugey pour l'élaboration de tels produits : de nombreux écrits retracent la présence de vins mousseux et pétillants dans le Bugey depuis plusieurs siècles. Ce sont ces antériorités qui ont conduit le Bugey à produire majoritairement des vins mousseux et pétillants issus de la méthode traditionnelle ou de la méthode ancestrale.

4° Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Le vignoble bugiste est un vignoble de petite taille qui a su se restructurer après la fin des années 1950 et ce pour répondre à une demande en vin de qualité. Les diverses situations géographiques rencontrées dans le vignoble ont permis la mise en place de types de production adaptés aux différents terroirs. Les volumes produits restant peu élevés, la vente directe à la propriété s'est fortement développée ainsi que

la distribution en direction des grands bassins de consommation tels que le Lyonnais, le Genevois et les Savoies. L'adaptation des cépages et de leur vinification à la situation géographique et géologique a permis au Bugey d'obtenir une diversité de produits de qualité et étroitement liés à leur terroir.

XI. - Mesures transitoires

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne mais exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey », identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées au présent cahier des charges et aux modalités définies par un échancier individuel arrêté par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2019 incluse.

2° Règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage pour les vins :

Les dispositions relatives aux règles de proportion à l'exploitation et les dispositions relatives aux règles d'assemblage dans les vins ne s'appliquent qu'à compter de la récolte 2022.

3° Mode de conduite :

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation mais présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 800 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 2038 incluse, sous réserve du respect de l'échancier suivant :

- pour la récolte 2024, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2032, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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 « Bugey » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier d'une dénomination géographique, à l'exception de la dénomination géographique « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions les plus restrictives au vignoble, il 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 31 mars qui précède la récolte.

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions au vignoble relatives à cette dénomination géographique, il déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » avant le 31 mars qui précède la récolte. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- 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.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au moins huit jours ouvrés avant la récolte.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles) :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si modifié par rapport à l'année antérieure.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux ou pétillants :

La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si modifié par rapport à l'année antérieure.

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » (vins mousseux et pétillants) :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion à la fin du tirage et 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 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 matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

6. Déclaration préalable de transaction en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de bases) :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles) :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le conditionnement.

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

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

9. Déclaration de renoncement :

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

10. Déclaration de déclassement :

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

11. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins 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.

12. Déclaration des opérations de transfert (cuves équipées d'un système de gazéification par injection) :

Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », tout opérateur ayant recours à une cuve équipée d'un système de gazéification par injection adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable au moins quarante-huit heures avant le début de l'opération.

II. — Tenue de registres

Registre de transfert :

Tout opérateur élaborant des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », utilisant une installation de transfert ainsi que les prestataires de service disposant d'une installation de même nature tiennent à disposition des opérations de contrôle un registre de transfert tenu à jour.

Ce registre indique toutes les opérations de transfert réalisées au cours de l'année dans l'installation.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire et visite sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain

Autres pratiques culturelles	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres par les opérateurs
Conditionnement	Déclaratif et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)

Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
Vins après prise de mousse (vins mousseux et pétillants)	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	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ROUSSETTE DU BUGEY »

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par les dénominations géographiques « Montagnieu » et « Virieu-le-Grand » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine « Roussette du Bugey » complétée ou non par une dénomination géographique est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1° Aire géographique :

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

Département de l'Ain

Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzeriat, Ceyzérieu, Chanay, Charvornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes

b) Pour la dénomination géographique « Montagnieu », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Briord, Montagnieu et Seillonnaz.

c) Pour la dénomination géographique « Virieu-le-Grand », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, sont assurées sur le territoire de la commune de Virieu-le-Grand dans le département de l'Ain.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 26 et 27 février 2003.

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 :

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

Département de l'Ain

Ambronay, Ambutrix, Aranc, Arandas, Armix, Bettant, Bregnier-Cordon, Brénaz, Ceignes, Certines, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Château-Gaillard, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Douvres, Druillat, Evosge, Grand-Corent, Hautecourt-Romanèche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Jasseron, La Burbanche, La Tranclière, Labalme, Lantenay, Leyment, Leyssard, Lhôpital, Lochieu, Lompnaz, Marchamp, Montagnat, Murs-Gélinieux, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Pont-d'Ain, Premeyzel, Ramasse, Révonnas, Saint-Bois, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Just, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Vulbas, Sainte-Julie, Sault-Brénaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-Montagne, Souclin, Surjoux, Sutrieu, Tenay, Thézillieu, Vieu-d'Izenave, Villereversure, Virieu-le-Petit.

Département de la Savoie

La Balme, Champagnieux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne.

Département de la Haute-Savoie

Bassy, Seyssel.

b) Pour la dénomination géographique « Montagnieu », 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'Ain

Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Cerdon, Ceyzeriat, Ceyzérieu, Chanay, Charvornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virignin, Virieu-le-Grand et Vongnes.

c) Pour la dénomination géographique « Virieu-le-Grand », 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'Ain

Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Cerdon, Ceyzeriat, Ceyzérieu, Chanay, Charvornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliue, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virignin et Vongnes.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage altesse B.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation :

- les vignes doivent présenter une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare ;
- les vignes plantées selon les courbes de niveau doivent présenter une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare ;
- l'écartement entre les rangs est au maximum de 2,40 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est comprise entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à coursons pour les vignes conduites en gobelet (à 4 ou 5 bras avec des coursons à 2 rameaux fructifères), cordon de Royat double, cordon de Royat unilatéral : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 ;
- tailles mixtes ou longues en Guyot simple ou Guyot double : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 16.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé, après écimage, 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 0,20 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,10 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 :

- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » ;
- 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » complétée par une dénomination géographique.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants est fixé, selon les [dispositions de l'article D. 644-22 du code rural](#), à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- a) L'aménagement des abords de parcelles et tournières se fera par un enherbement ou bien par un empierrement.
- b) 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.
- c) Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée sont interdits.
- d) La pratique des pulvérisations par canon pour effectuer les traitements phytosanitaires n'est autorisée que pour les exploitations ayant des parcelles sur des zones dont la pente est supérieure à 50 % ou des parcelles non mécanisables.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

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 machines à vendanger ainsi que l'ensemble du matériel de récolte utilisé font l'objet d'un lavage quotidien.

- c) Dispositions particulières de transport de la vendange :
- le transport de la vendange doit être effectué dans des remorques ou récipients manuels ne présentant pas d'altération de leur surface de contact avec les raisins ;
 - l'ensemble du matériel utilisé lors du transport de la vendange doit faire l'objet d'un lavage quotidien.
- 2° Maturité du raisin :
- a) Richesse en sucres des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :
- 153 grammes par litre de moût pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » ;
- 162 grammes par litre de moût pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » complétée par une dénomination géographique.
- b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 9,5 % pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » ;
- 10 % pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » complétée par une dénomination géographique.
- c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Pas de dispositions particulières.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

59 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » ;

53 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » complétée par une dénomination géographique.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

65 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » ;

58 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » complétée par une dénomination géographique.

3° Entrée en production des jeunes vignes :

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

— des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la 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.

4° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de dispositions particulières.

b) Assemblage des cépages :

Pas de dispositions particulières.

c) Fermentation malolactique.

Pas de dispositions particulières.

d) Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) des vins ayant fait l'objet d'un enrichissement est inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en gramme par litre d'acide tartrique plus deux, dans la limite de 8 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

12,5 % pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » ;

13 % pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » complétée par une dénomination géographique.

f) Matériel interdit.

Pas de dispositions particulières.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'un volume de cuverie de vinification correspondant au produit de la surface en vinification par le rendement visé au point VIII (2°).

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène) :

— l'entretien du matériel vinicole doit être scrupuleusement fait. Les outils entrant en contact direct avec la vendange, le moût ou le vin doivent faire l'objet d'un nettoyage préalable à leur utilisation, et ce à l'aide de produits respectant l'environnement ;

— l'entretien des chais doit être régulièrement effectué, notamment en période de vendange.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de dispositions particulières.

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. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

Le stockage doit être réalisé dans un bâtiment fermé et réservé à cet usage.

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.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er décembre suivant la récolte.

X. - Lien à l'origine

1° Description des facteurs de lien au terroir :

On rencontre dans le Bugey une extraordinaire diversité de formations géologiques. On pourra alors trouver des terrains aptes à la production de vins d'appellation d'origine tant sur tous les étages du Jurassique (Lias au Portlandien) ou du Crétacé inférieur que sur des molasses du Miocène ou des alluvions anciennes. Les formations marneuses, lorsqu'elles bénéficient d'un drainage naturel, conviennent très bien à la production de vins blancs de grande qualité. Enfin, on rencontre également dans le Bugey des éboulis et de très nombreuses moraines très diverses du point de vue de leurs origines, de leur nature et de leur composition.

2° Eléments historiques concernant les facteurs de lien au terroir :

Il semble que la vigne fut cultivée de tout temps en Bugey. Les Romains, en bons agronomes, trouvèrent et exploitèrent dans la région les vignes gauloises laissées à l'abandon.

Seuls existaient au Moyen Age des vignobles de qualité donnant des vins fins d'un goût délicat. La quasi-exclusivité viticole que conservèrent les moines jusqu'au xviii^e siècle tient à l'absence de motivation commerciale dans le monde rural du Bugey.

Le vignoble bugiste connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dépassant dans l'arrondissement de Belley les 7 000 hectares. Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le Gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département. C'est dans ce contexte que survint l'anéantissement dû au phylloxera.

Dès 1962, MM. Trinquet et Caillet écrivaient que : « La vigne s'est établie sur de nombreux éboulis caillouteux comportant des mélanges d'origines diverses. En plus de divers étages du Jurassique et parfois du Crétacé, on la trouve sur des moraines glaciaires au sol compact relativement peu fertile, sur des plaques de molasse rabotée à l'époque glaciaire, peu riche en chaux. »

Le vignoble du Bugey s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, constituant un vignoble en îlots.

Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain et les caractéristiques culturelles et physiologiques du cépage altesse B.

La production du vin « Roussette du Bugey » s'est ainsi développée sur les sites généralement situés sur les pentes, à l'abri des massifs environnants.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit :

Après les années 1950, des foires et des concours ayant montré qu'il y avait encore de bons cépages et d'excellents vins dans le vignoble bugiste, quelques personnalités s'engagèrent à les mettre en valeur et à développer chez tous les viticulteurs bugistes la volonté d'adhérer à cette démarche de valorisation de leur production. Cette ainsi que paru en 1958 le premier arrêté AOVDQS Bugey.

Face au développement de la vente directe et du tourisme dans le département, les premiers caveaux de dégustation s'ouvrirent dès le début des années 1960. Afin de faire connaître les vins du Bugey, dont les vins « Roussette du Bugey », le syndicat se déplaça également sur divers salons et manifestations de la région et ses alentours. Ainsi les vins du Bugey sont présents chaque année au concours de la volaille de Bresse, au Concours des vins de France à Macon, au Concours général agricole de Paris...

95 % des vins sont commercialisés en vente directe essentiellement dans des exploitations familiales. En outre, une dizaine d'exploitations viticoles disposent d'une licence de négociant parallèlement à leur statut de vigneron.

4° Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Le vignoble bugiste est un vignoble de petite taille qui a su se restructurer après la fin des années 1950 et ce pour répondre à une demande en vin de qualité. Les diverses situations géographiques rencontrées

dans le vignoble ont permis la mise en place de types de production adaptés aux différents terroirs. Les volumes produits restant peu élevés, la vente directe à la propriété s'est fortement développée ainsi que la distribution en direction des grands bassins de consommation tels que le Lyonnais, le Genevois et les Savoie.

XI. - Mesures transitoires

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne mais exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey », identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées au présent cahier des charges et aux modalités définies par un échéancier individuel arrêté par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2019 incluse.

2° Mode de conduite et densité :

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation, mais présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 800 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 2038 incluse, sous réserve du respect de l'échéancier suivant :

- pour la récolte 2024, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2032, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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 « Roussette du Bugey » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier d'une dénomination géographique, et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions les plus restrictives au vignoble, il 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 31 mars qui précède la récolte.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- 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.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au moins huit jours ouvrés avant la récolte.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de 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, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si modifié par rapport à l'année antérieure.

4. Déclaration préalable de transaction en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le conditionnement.

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de renoncement :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement. Cette déclaration précise le volume concerné.

8. Déclaration de déclassement :

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

9. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage).	Documentaire et contrôles sur le terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Documentaire et visite sur site.
	Déclaratif (tenue de registre) et sur

Traçabilité du conditionnement.	site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Visite sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Visite sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Visite sur le terrain
Autres pratiques culturales.	Contrôle à la parcelle.
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site.
Comptabilité matière, traçabilité, conditionnement.	Tenue des registres par les opérateurs. Déclaratif et visite sur site.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue de registre) et

	sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins 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	Documentaire et visite sur site.

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis » est réservée aux 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 de la commune de Morey-Saint-Denis, dans le département de la Côte-d'Or.

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 des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1982.

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.

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins 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 des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1982.

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.

La liste des climats classés en premier cru figure dans le tableau ci-dessous :

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT
MOREY-SAINT-DENIS	Les Genavrières	Les Genavrières (en partie)
	Monts Luisants	Monts Luisants (en partie)
	Les Chaffots	Les Chaffots (en partie)
	Clos Baulet	Clos Baulet
	Les Blanchards	Les Blanchards
	Les Gruenchers	Les Gruenchers
	La Riotte	La Riotte
	Les Millandes	Les Millandes
	Les Faconnières	Les Faconnières
	Les Charrières	Les Charrières

	Clos des Ormes	Clos des Ormes (en partie)
	Aux Charmes	Aux Charmes
	Aux Cheseaux	Aux Cheseaux (en partie)
	Les Chenevery	Les Chenevery (en partie)
	Le Village	Le Village (en partie)
	Les Sorbès	Les Sorbès
	Clos Sorbè	Clos Sorbè
	La Bussière	La Bussière (en partie)
	Les Ruchots	Les Ruchots
	Côte Rotie	Côte Rotie (en partie)

c) Les vins issus des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée des appellations d'origine contrôlées « Clos de la Roche », « Clos Saint-Denis », « Bonnes-Mares », « Clos des Lambrays » et « Clos de Tart » peuvent également prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis » complétée de la mention « premier cru » sans nom du climat d'origine.

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, Aloxe-Corton, 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, Echevronne, 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, Ladoix-Serrigny, 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, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, 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, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, 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-Ouillères, 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, Chassey-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, Cullès-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-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, 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, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Prény, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Thariseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, 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 chardonnay B et 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 :

Pour les 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 9 000 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,25 mètre.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur 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 rouges proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Les vins blancs proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- 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.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal 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 doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être 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 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, soit la maîtrise de :
- l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;
- l'érosion par une absence de racine apparente.

2° Autres pratiques culturales :

a) Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

c) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

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 récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	170	11 % vol.

Vins rouges	171	10,5 % vol.
-------------	-----	-------------

Lorsque le nom de l'appellation est complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru, la richesse en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	178	11,5 % vol.
Vins rouges	180	11 % vol.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Morey-Saint-Denis » pour les vins blancs	64
AOC « Morey-Saint-Denis » complétée d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins blancs issus des climats classés en premier cru.	62
AOC « Morey-Saint-Denis » pour les vins rouges	58
AOC « Morey-Saint-Denis » complétée d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins rouges issus des climats classés en premier cru	56

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

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 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Dans le cas où des vins rouges sont produits à partir de parcelles complantées cépages accessoires comme défini au point V (2°), les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés dans la limite de 15 %.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins fins prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 944-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée suivant toute méthode en vigueur pour les vins rouges. Cette concentration doit être mise en œuvre sur les moûts et ne pas dépasser 10 % du volume maximum de départ. Ce volume de départ doit être compris dans le rendement butoir. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé. L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total des vins répond aux caractéristiques suivantes :

		TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximal
AOC « Morey-Saint-Denis »	Vins blancs	14 %
	Vins rouges	13,5 %
AOC « Morey-Saint-Denis » complétée d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru	Vins blancs	14,5 %
	Vins rouges	14 %

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum :
— 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 80 % 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.

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

Le chai et le matériel doivent être 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).

i) Elevage.

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

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de 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. 644-36 du code rural](#) ;

— les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille nue répondant aux conditions suivantes :

— température : entre 5 °C et 22 °C ;

— hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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 ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Encépagement :

Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans le climat « Monts Luisants » et complantées en cépage aligoté B continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2015.

2° Mode de conduite :

Les vignes en place avant 1980 situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2010 sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3 000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, 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.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient 0,80.

3° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % 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. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pour les vins issus de parcelles classées en premier cru telles que définies au point IV (2°), lorsque l'appellation est complétée par le nom du climat d'origine, il devra être placé après celui de l'appellation et imprimé en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne devront pas dépasser celles de l'appellation.

Pour les vins issus des autres parcelles, lorsque l'appellation est complétée par le nom du climat d'origine, il devra être placé après celui de l'appellation et imprimé en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne devront pas dépasser la moitié de celles de l'appellation.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1er 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 doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison de produit.

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 devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés 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.
4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
 Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de replis :
 Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
 - de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
 - dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

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 un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :
 Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer 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 au service de l'INAO au plus tard le 1er 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 au service de l'INAO au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles :
 Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants, du paysage d'une parcelle délimitée allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être 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 une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :
 Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leurs déclarations de transaction de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leurs prévisions de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :
 Tout opérateur vinificateur doit tenir 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 doit tenir 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	

A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement. Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage protégé et conditions de stockage (T° C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de mût Visite sur le terrain
B.3. 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 Visite sur le site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivies 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 visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « TAVEL »

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Tavel » est réservée aux vins tranquilles 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 deux

communes suivantes du département du Gard : Roquemaure et Tavel.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur le territoire administratif de la commune de Tavel, à l'exclusion des quartiers dits « Le Plan », « Les Prés » et les « Garouyas », conformément au plan enregistré à Nîmes, le 16 novembre 1928, sous le numéro 1327, vol. 690-2, et sur les parcelles suivantes de la commune de Roquemaure constituant le domaine de Manissy, section K, n°s 310 à 317, 319 à 321, 323 à 325 et 326 à 337.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département du Gard

Les Angles, Argilliers, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Connaux, Fournès, Gaujac, Laudun, Lirac, Montfaucon, Orsan, Le Pin, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Génès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon.

Département de Vaucluse

Bédarrides, Caderousse, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Piolenc, Sorgues, Vedène, Violès.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

— cépages principaux : bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N ;

— cépages accessoires : calitor N, carignan blanc B, carignan N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Toutefois, les vignes conduites en gobelet traditionnel présentent une densité minimale de 3 500 pieds à l'hectare.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte :

— gobelet, avec des coursons portant un maximum de 2 yeux francs ;

— cordon de Royat, avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.

La période d'établissement du cordon de Royat, lors d'un changement de mode de conduite, est limitée à deux ans. Durant cette période, la taille Guyot double est autorisée, avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'au fil d'attache des bras de charpente.

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Les cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, conduits en cordon de Royat, sont obligatoirement palissés en « palissage plan relevé » avec un fil porteur et au minimum un niveau de fil supplémentaire.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare. Lors d'un changement de mode de conduite, les deux campagnes durant lesquelles la parcelle de vigne est taillée en Guyot double la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants :

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Le paillage plastique est interdit.

b) 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.

c) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle ou zone cadastrée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage...) est interdite.

d) Le désherbage mécanique et chimique des tournières est interdit à partir de 2 mètres du premier pied ou élément de palissage. L'entretien des tournières par tonte est obligatoire.

e) Le désherbage chimique en plein est interdit. La zone de désherbage chimique autorisée représente au maximum un tiers de l'écartement entre les rangs.

3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 5 000 kilogrammes.

Lorsque le contenu est compris entre 3 000 kilogrammes et 5 000 kilogrammes, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture étanche et un inertage est obligatoire.

Le transport de la vendange de la parcelle au chai de vinification est obligatoire chaque demi-journée.

Lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture étanche et un inertage est obligatoire.

Les bennes de transport de vendange sont en inox ou recouvertes d'une peinture alimentaire.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

189 grammes par litre de moût pour les cépages mourvèdre N et syrah N ;

198 grammes par litre pour les autres cépages noirs ;

187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 46 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 52 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels prévu à l'[article D. 644-32 du code rural](#).

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 troisième 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 deuxième 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est obligatoirement présent.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent :

– une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;

– une acidité volatile inférieure ou égale à 17,34 milliéquivalents par litre ;

– une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;

– une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) comprise entre 0,50 et 3.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

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

f) Matériel pour l'élaboration des vins.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

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

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai doit être équipé d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

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. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) 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 sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Pas de disposition particulière.

X. - Lien à l'origine

XI. - Mesures transitoires

1° Encépagement. — Règles de proportion à l'exploitation :

a) A titre transitoire, les exploitations dont l'encépagement ne répond pas aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2019 incluse et sous réserve du respect de l'échéancier de mise en conformité suivant :

– pour la récolte 2014, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée ;

– pour la récolte 2017, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 20 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée.

b) Lors d'un changement de structure de l'exploitation, non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges 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 palissé et à la longueur des rameaux fixées dans le présent cahier des charges.

b) Règles de palissage.

La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, lorsqu'ils sont conduits en cordon de Royat, ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° Autres pratiques culturales :

Les vignes présentant un paillage plastique peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2013 incluse.

4° Pratiques œnologiques et traitements physiques :

La disposition relative à l'obligation d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation s'applique à compter de la récolte 2014.

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 « Tavel » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre 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 mouûts.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage et si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac doit être 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 ou de mise en vente en vrac au consommateur :

Une déclaration préalable au conditionnement ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur pour les vins assemblés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue de mise en vente en vrac à destination du consommateur ou de conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de dix conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent faire une demande de prélèvement inopiné auprès de l'organisme de contrôle agréé et adresser trimestriellement une déclaration récapitulative.

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Déclaration de changement de structure non volontaire :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de structure non volontaire dès que celle-ci intervient et est enregistrée au CVI.

7. Déclaration de changement de mode de conduite :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de mode de conduite dès que celui-ci est réalisé sur la parcelle.

8. 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 doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

9. Transport de la vendange :

Une déclaration de transport de la vendange doit être effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours avant la date de début des vendanges :

- lorsque le transport de la vendange est réalisé avec une benne dont la contenance est comprise entre 3 000 kilogrammes et 5 000 kilogrammes ;
- lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet

Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle terrain ou documentaire
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des	

produits non conditionnés ou au stade du conditionnement	Examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement.	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE »

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Types de produit

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

Département de Vaucluse

Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production dont les limites ont été tracées sur la carte d'état-major au 1/50 000 annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930 et par les modifications successives telles qu'approuvées 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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ardèche

Bourg-Saint-Andéol, Sarras, Saint-Jean-de-Muzols.

Département de la Drôme

Châteauneuf-sur-Isère, La Roche-de-Glun, Les Granges-Gontardes, Mercurool, Tain-l'Hermitage, Tulette.

Département du Gard

Bagnols-sur-Cèze, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connaux, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Le Pin, Lirac, Orsan, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Saze, Tavel, Tresques, Vénéjean.

Département du Rhône

Ampuis.

Département de Vaucluse

Avignon, Beaumes-de-Venise, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

V. - Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges et blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

MODE DE PLANTATION	RÈGLES
Plantations dites « au carré »	Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 4 mètres carrés Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 2 mètres
Plantations en ligne	Les vignes présentent une densité minimale de 3 000 pieds à l'hectare L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,50 mètre

b) Règles de taille.

RÈGLES GÉNÉRALES	
Vignes âgées de moins de 40 ans (40e feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied

Vignes âgées de plus de 40 ans (41e feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied
Cépages	Règles
Grenache noir N, mourvèdre N, piquepoul noir N, terret noir N	Les vignes sont obligatoirement conduites en gobelet et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
Bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, roussanne B	Les vignes sont conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
Syrah N	Les vignes sont : a) Soit conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson b) Soit taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, les pieds sont palissés avec deux fils superposés au minimum.

Le fil porteur ne doit pas être situé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre au-dessus du sol au moment de l'entrée en production.

La longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 15 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être entretenues afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire.

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

Les remaniements et travaux d'aménagement n'entraînant pas une modification substantielle de la

morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle demeurent possibles dans le respect des conditions définies au point 5 du chapitre II du présent cahier des charges.

b) 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.

c) Le paillage plastique est interdit.

3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

Toutefois :

— la submersion volontaire des vignes est interdite ;

— les installations d'irrigation situées à l'intérieur des parcelles de vignes ne peuvent en aucun cas être utilisées pour l'apport, au végétal, de produits fertilisants.

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 raisins doivent être récoltés manuellement. Le recours à la machine à vendanger est interdit.

Le tri qualitatif de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;

207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;

196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 35 hectolitres par hectare.

La deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, la première année suivant celle d'un greffage sur place ou la première année d'un surgreffage, le rendement des jeunes vignes est limité à 35 hectolitres à l'hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 35 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 36 hectolitres par hectare ou à 42 hectolitres par hectare en cas d'élaboration de « râpé ».

Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

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 troisième 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 deuxième 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.

5° Dispositions particulières :

Les grappes de raisins ou les baies issues du tri qualitatif sont :

— soit éliminées ;

— soit utilisées pour l'élaboration du « râpé », vin qui ne peut bénéficier d'aucune indication géographique.

Le pourcentage minimum de « râpé » est supérieur ou égal à 2 % des volumes revendiqués.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement ou de la transaction en vrac :

— les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 14 % et inférieure ou égale à 4 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 14 % ;

— les vins rouges présentent une acidité volatile inférieure ou égale à 18,37 milliéquivalents par litre et une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 4.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

L'utilisation de dicarbonate de diméthyle (DMDC) est interdite.

Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

L'utilisation de la pasteurisation est interdite, à l'exception de la flash-pasteurisation sur vin.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

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. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

b) Les contenants pour les volumes inférieurs à 3 litres doivent être en verre.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux de stockage pour les 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 sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Pas de disposition particulière.

X. - Lien à l'origine

XI. - Mesures transitoires

1° Modes de conduite :

Les dispositions relatives à la densité de plantation sont applicables pour les plantations réalisées après le 2 octobre 1992.

2° Autres pratiques culturales :

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique est applicable pour les plantations réalisées après la date d'homologation du présent cahier des charges.

Les paillages plastiques existants sont retirés des parcelles avant le 31 décembre 2014.

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 « Châteauneuf-du-Pape » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, de mise à la consommation ou de conditionnement et au plus tard le 31 décembre 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 mouûts ainsi que d'une copie de la liste des parcelles présentant un taux de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 15 %.

2. 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 :

Pour les vins non conditionnés, une déclaration de transaction, ou une déclaration de mise à la consommation, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration doit préciser, le cas échéant, si le vin faisant l'objet d'une transaction en vrac est destiné à être expédié hors du territoire national.

3. Déclaration préalable de conditionnement :

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date prévue du conditionnement.

4. Déclaration de déclassement :

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

5. 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 (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

6. Déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif. Râpé :

Tout opérateur faisant le choix de ne pas vinifier les raisins issus du tri qualitatif de la vendange en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation au plus tard sept jours avant le début des vendanges sur son exploitation. Une distinction par couleur est possible.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)	Documentaire

<p>B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</p>	
<p>B.1. Conduite du vignoble</p>	
<p>Charge maximale moyenne à la parcelle</p>	<p>Contrôle terrain</p>
<p>Règles de taille, palissage</p>	<p>Contrôle terrain</p>
<p>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</p>	
<p>Maturité du raisin</p>	<p>Autocontrôles et mise en place et diffusion, par l'organisme de défense et de gestion, d'un référentiel représentatif des différentes zones de l'appellation</p>
<p>Tri de la vendange</p>	<p>Contrôle terrain</p>
<p>B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</p>	
<p>Manquants</p>	<p>Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain Cohérence de la déclaration de récolte</p>
<p>Rendement autorisé</p>	<p>Documentaire</p>
<p>Déclaration de revendication</p>	<p>Documentaire et terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...)</p>
<p>C. — CONTRÔLES DES PRODUITS</p>	
<p>Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du</p>	<p>Examen analytique complet du vin</p>

conditionnement	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

Fait à Paris, le 20 octobre 2009.

François Fillon

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,

Bruno Le Maire

La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,

Christine Lagarde

Le ministre du budget, des comptes publics,

de la fonction publique

et de la réforme de l'Etat,

Eric Woerth

Le secrétaire d'Etat

chargé du commerce, de l'artisanat,

des petites et moyennes entreprises,

du tourisme, des services et de la consommation,

Hervé Novelli