

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PIERREVERT »
homologué par le décret n° 2011-1093 du 9 septembre 2011, JORF du 11 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert », initialement reconnue sous le nom « Coteaux de Pierrevert » par le décret du 1^{er} juillet 1998, 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 « Pierrevert » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département des Alpes-de-Haute-Provence : Corbières, Gréoux-les-Bains, Manosque, Montfuron, Pierrevert, Quinson, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Martin-de-Brômes, Sainte-Tulle, Villeneuve, Volx.

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 15 et 16 février 1996.

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 des Alpes-de-Haute-Provence : Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Brunet, Céreste, Dauphin, Esparron-de-Verdon, Forcalquier, Limans, Mane, Montagnac-Montpezat, Montjustin, Niozelles, Oppédette, Pierrerue, Puimoisson, Reillanne, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce, Vachères, Valensole, Villemus.

- Département du Var : Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Fox-Amphoux, Ginasservis, Moissac-Bellevue, Montmeyan, Régusse, Rians, Saint-Julien, Les Salles-sur-Verdon, Sillans-la-Cascade, Tavernes, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon.

- Département du Vaucluse : Ansois, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Grambois, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

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

- cépages principaux : grenache N, syrah N ;

- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;

- cépages accessoires : carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :

- La proportion des cépages grenache blanc B et vermentino B, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement :

- Les dispositions relatives aux cépages principaux grenache N et syrah N ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare de vignes en appellation d'origine contrôlée.

b) - Vins rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne

peut être supérieur à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

- Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/2/1 ou 1/2/2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, après rognage, 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, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et à 7000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, le paillage plastique est interdit.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.

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

- 187 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N, les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs ;
- 198 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

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

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages, et dans lequel, le cépage grenache blanc B ou le cépage vermentino B est obligatoirement présent ;
- Les vins rosés proviennent d'un seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique.

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

c) - 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 pour les vins blancs et rosés et pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 % ;
- 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

e) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au 1^o du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

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

2^o- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

3^o- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (caves ou entrepôts) pour le stockage des vins conditionnés.

4^o- *Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur*

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

X. - Lien avec la zone géographique

1^o – *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est limitée à l'ouest par les coteaux de la Durance, au nord par la forêt de Péliissier où les coteaux de la Durance se terminent, à l'est par le plateau de Valensole qui forme à lui seul une entité suffisamment homogène pour que sa bordure soit considérée comme limite, et enfin au sud par la vallée du Verdon.

De fait, elle s'étend sur la partie la plus chaude du département, sur les coteaux de la rive droite de la

Durance et sur le versant sud du plateau caillouteux de Valensole ouvert sur la vallée du Verdon. Elle est délimitée sur 11 communes du département des Alpes-de-Haute-Provence à une altitude moyenne de 450 mètres

Cet arrière-pays provençal bénéficie d'un climat au confluent des influences méditerranéennes et alpines, caractérisé par son amplitude thermique, une insolation intense (plus de 2250 heures/an) associée à une faible nébulosité, la rareté des averses (moins de 110 jours/an), la fréquence des orages parfois violents (de 25 jours à 30 jours/an), la sécheresse de l'été.

La zone géographique est une des moins ventées de Provence, protégée, au nord, des vents froids et violents par le massif alpin, et bénéficiant, par effet de foehn, des vents chauds du Sud qui perdent leur humidité en franchissant les Alpes.

Les sols les plus caractéristiques sont situés sur des pentes calcaires et caillouteuses de buttes témoins de poudingue de Valensole. Pour la récolte des raisins, les parcelles sont sélectionnées et délimitées précisément.

Dans ce paysage, si bien évoqué par Jean Giono, la vigne côtoie l'olivier, les chênes truffiers, les champs de lavande et de lavandin, les troupeaux de chèvres et d'agneaux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

À l'époque romaine, Manosque située au cœur du vignoble était une cité ligure où vivaient des artisans tonneliers qui vinifiaient du *vin noir* à partir de Lambrusques (*Strabon, Géographie*). Au Moyen Âge, la culture de la vigne s'est développée sous l'impulsion des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem et ce jusqu'à la révolution.

La tradition viticole a perduré jusque dans les années 1950, période à partir de laquelle les producteurs entreprennent une démarche de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, démarche qui aboutit en 1959 par la parution de l'arrêté de reconnaissance pour l'appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure « Coteaux de Pierrevert ».

Dès les années 1980, les statistiques agricoles attestent de la prépondérance des cépages grenache N et syrah N qui représentent chacun plus de 30% des superficies plantées.

La ténacité des producteurs conduira au renouveau de ce vignoble marqué par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 1^{er} juillet 1998.

Le vignoble de 1800 hectares est exploité, en 2009, par des vignerons regroupés au sein de 2 caves coopératives à côté de 5 caves particulières, pour une production annuelle moyenne de 12000 hectolitres.

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

Les vins rouges et rosés représentent plus de 85 % des volumes produits. Ils sont fruités et nerveux.

Les vins rouges naissent de l'assemblage des cépages grenache N et syrah N. Fruités, avec souvent des senteurs d'épices et de garrigue, ils se distinguent par leur richesse en anthocyanes, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron.

Les vins rosés, dans l'assemblage desquels le cépage cinsaut N accompagne les cépages grenache N et syrah N, sont frais, avec une bonne nervosité, et fruités.

Reposant essentiellement sur un assemblage des cépages grenache blanc B et vermentino B, les vins blancs sont des vins secs, nerveux, avec un nez expressif présentant souvent des notes florales et fruités.

3° – *Interactions causales*

L'interaction entre un climat méditerranéen sous influence alpine, dominé par des vents secs et chauds,

des mois d'été très secs et des sols argilo-calcaires caillouteux installés majoritairement sur des coteaux, assure une maturation des raisins dans des conditions optimales et particulières au sein de la Provence. De plus les amplitudes thermiques importantes (diurne-nocturne) constatées dans la zone ajoutent à cet ensemble des conditions particulièrement favorables à la synthèse des anthocyanes et au maintien de l'acidité des baies conduisant à la fraîcheur des vins.

L'aptitude des hommes à optimiser ces facteurs naturels, et leur savoir-faire, ont contribué à maintenir la réputation des vins de cette zone depuis l'époque romaine.

Grâce à sa situation privilégiée au cœur de l'axe de passage historique que constitue la vallée de la Durance, terre de transhumance et aujourd'hui de tourisme voire d'oenotourisme, la production est essentiellement commercialisée en vente directe.

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place avant le 1^{er} juillet 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et écartement entre les pieds sur un même rang) continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Autres pratiques culturales

Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009 et présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2011 incluse. Pour la récolte 2012, le paillage plastique doit être retiré.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs, le pourcentage de ceps morts ou manquants.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée sur certaines parcelles au plus tard le 31 juillet précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication

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

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte 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 ;
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la dernière campagne.

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.

Les opérateurs réalisant plus de 12 transactions en vrac par an sont dispensés de cette obligation déclarative, sauf pour les vins non conditionnés et destinés à être expédiés hors du territoire national, mais doivent tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des transactions et le registre d'entrées-sorties, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur

Pour les vins vendus en vrac au consommateur, une déclaration de vente en vrac au consommateur doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

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

Les opérateurs qui réalisent plus de 12 conditionnements par an, sont dispensés de cette obligation mais tiennent à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des conditionnements et le registre d'embouteillage, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

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 ouvrés maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
-------------------------------	-----------------------

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. Ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation)
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
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

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

CERTIPAQ

44, rue la Quintinie

75015 - PARIS

Tél : (33) (0)1.45.30.92.92

Fax : (33) (0)1.45.30.93.00.

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FIEFS VENDÉENS »
homologué par le décret n° 2011-1094 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 24 octobre 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Brem » ;
- « Chantonay » ;
- « Mareuil » ;
- « Pissotte » ;
- « Vix ».

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

III. – Couleur et types de produit

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

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Vendée : Auzay, Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, Chaillé-sous-Ormeaux, Champ-Saint-Père, Chantonay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault, Château-Guibert, La Couture, L'Ile d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Le Poiré-sur-Velluire, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier, Pissotte, Vairé, Vix.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées auprès des mairies des communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Brem »	Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, L'Ile d'Olonne, Olonne-sur-Mer, Vairé.

« Chantonnay »	Chantonnay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault.
« Mareuil »	Chaillé-sous-les-Ormeaux, Champ-Saint-Père, Château-Guibert, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier.
« Pissotte »	Pissotte.
« Vix »	Auzay, Longèves, Le Poiré-sur-Velluire, Vix.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CEPAGES
Vins blancs	
« Brem »	- cépage principal : chenin B ; - cépages complémentaires : chardonnay B, grolleau gris G
« Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte »	- cépage principal : chenin B ; - cépage complémentaire : chardonnay B
« Vix »	- cépage principal : chenin B ; - cépages complémentaires : chardonnay B, sauvignon B.
Vins rouges	
« Brem », « Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix »	- cépages principaux : cabernet franc N, négrette N, pinot noir N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, gamay N.
Vins rosés	
« Brem »	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau gris G, négrette N.
« Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix »	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	
« Brem », « Vix »	- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 %
« Chantonay », « Mareuil », « Pissotte »	- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10 %
Vins rouges	
« Brem », « Pissotte »	- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 20 % ; - La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 10 %
« Chantonay », « Mareuil », « Vix »	- La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 20 % ; - La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 10 %
Vins rosés	
« Brem », « Chantonay »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 20 %.
« Mareuil », « Pissotte », « Vix »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 %

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,80 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :

- soit en taille Guyot simple ou double,
- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied.

La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- *Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	161	10 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins rosés	170	10,5 %

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- *Rendement et rendement butoir*

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
------------------	-------------------------------------	--

Vins blancs, vins rosés	60	66
Vins rouges	55	62

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct.

b) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

c) - Fermentation malolactique

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

d) - Normes analytiques

Les vins présentent après fermentation :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs, vins rosés	3	11
Vins rouges	2,5	13

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs, vins rosés	12 %
Vins rouges	12,5 %

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité de la cuverie de vinification

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification au moins équivalent à 1,3 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années.

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 relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

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

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

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

Les vins circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 20 novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est positionnée entre, au nord, le bocage Vendéen, et au sud la plaine céréalière de Luçon. La bordure du Massif Armoricaïn s'étire d'ouest en est, depuis Les Sables-d'Olonne sur la côte Atlantique jusqu'à Fontenay-le-Comte. Le vignoble est implanté dans les secteurs où cette bordure est recoupée par le réseau hydrographique structurant, sur des pentes souvent comprises entre 3% et 5 % et orientées essentiellement sud/sud-ouest. Se succèdent les entités géographiques de « Brem » sur les alentours du marais d'Olonne, « Mareuil » et « Chantonay » le long des vallées du Lay et de l'Yon, « Vix » et « Pissotte » sur les coteaux de la rivière Vendée. Cette zone géographique est constituée du territoire de 19 communes du sud du département de la Vendée.

Sur le plan géologique, la zone géographique est relativement homogène, implantée sur le rebord du socle armoricain cristallin au contact de formations jurassiques calcaires. Le substratum géologique est composé surtout de schistes et de rhyolites, parfois de gneiss et d'amphibolites, voire de calcaires pour la dénomination géographique « Vix ». Cependant, ces calcaires sont le plus souvent recouverts de dépôts sablo-graveleux fluviatiles de l'ère Tertiaire. Par conséquent, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent généralement des sols bruns acides comportant une forte proportion d'éléments grossiers. Ils se distinguent fondamentalement des terres limoneuses profondes du bocage, au nord, comme des sols argileux fertiles de la plaine plus au sud.

Le climat du sud vendéen, océanique tempéré, est significativement plus chaud que celui du bocage situé plus au nord. Il est surtout moins pluvieux et plus ensoleillé, avec un déficit de pluviosité durant l'été (les régions d'Olonne et de La Rochelle sont les plus ensoleillées de la côte Atlantique, avec 1430 heures de soleil en moyenne sur 6 mois de juin à septembre). La moyenne annuelle des températures varie entre 12°C et 12,5°C, avec des amplitudes thermiques plus marquées d'ouest en est, au fur et à mesure que l'altitude augmente et que l'influence maritime s'estompe.

Au fil des générations, les îlots les plus adaptés à la culture de la vigne, cultivés pour certains depuis le Moyen-Âge, ont été dénommés « *Fiefs* ». Ils ressortent sur les documents cadastraux avec une toponymie se rapportant à la vigne ou au vin et présentent un découpage en lanières du foncier. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles qui présentent des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une réserve en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

De nombreux documents, faisant état des dîmes sur le produit des vignes versées aux abbayes et prieurés de la région, attestent du développement de la viticulture en Vendée au Moyen-Âge. A partir du XI^{ème} siècle, un négoce actif des vins de la dénomination géographique « Brem » s'instaure vers la Hollande. Du XII^{ème} siècle au XV^{ème} siècle, les vins de la dénomination géographique « Mareuil » sont acheminés par chaland jusqu'aux ports de Saint-Benoist et de Moricq-sur-le-Lay, puis transitent par La Rochelle où ils sont embarqués à destination de l'Angleterre.

Il faut attendre les écrits de RABELAIS, qui séjourna à Fontenay-le-Comte et à Maillezais de 1520 à 1528, pour connaître les cépages utilisés autrefois. Aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, le cépage blanc le plus cultivé était déjà le chenin B (« *Franc Blanc* » à « Brem », « *Blanc d'Aunis* » à « Vix »), alors que l'encépagement des vins rosés et rouges était dominé par le pinot noir N et surtout la négrette N (appelée « *Pinot Rosé* » ou « *Bourgogne* » à « Brem », « *Ragoûtant* » à « Mareuil » et « Chantonay », « *Folle Noire* » à « Vix »). L'introduction du cépage cabernet franc N est datée du XVIII^{ème} siècle.

La viticulture vendéenne connaît un essor important au XIX^{ème} siècle et couvre 18000 hectares en 1880. Après l'attaque du phylloxera, les producteurs du sud de la Vendée se spécialisent et reconstituent le vignoble, sur les coteaux les mieux exposés, avec des plants greffés des cépages traditionnels, auxquels s'ajoutent principalement les cépages gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N et, selon les secteurs, les cépages sauvignon blanc B (« Vix »), grolleau gris G (« Brem »).

Après la seconde guerre mondiale, les producteurs cherchent à fédérer les cinq pôles historiques de production. Le label « *Anciens Fiefs du Cardinal* » est créé en 1953, en référence à RICHELIEU, nommé évêque de Luçon en 1608 et grand promoteur des vins de la dénomination géographique « Mareuil ». Les règles de production sont codifiées et resserrées, permettant à la qualité de s'améliorer tout en respectant les particularités locales d'encépagement. Les « *Vins des Fiefs Vendéens* » sont reconnus en appellation d'origine simple en 1965, puis en vins de pays en 1974 et en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1984. La démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est initiée en 1991. En 2009, le vignoble couvre 480 hectares exploités par environ 40 récoltants, pour une production annuelle moyenne de 27000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 40 % de vins rouges et 15 % de vins blancs.

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

Les vins blancs présentent un équilibre plutôt orienté vers la fraîcheur. Fins et délicats, ils présentent généralement une belle minéralité et offrent une large gamme de notes florales et fruitées.

Les vins rosés présentent une robe offrant des nuances allant du rose pâle au rose saumon. Légèrement acidulés, marqués par la fraîcheur et le gras, ils offrent le plus souvent des arômes fruités.

Les vins rouges se distinguent par leurs arômes fruités puissants, parfois accompagnés de notes d'épices douces, de cuir ou de réglisse. Pour les dénominations géographiques « Brem » et « Pissotte », ils présentent fréquemment une couleur rubis à grenat, sont ronds et fins, tandis que les vins de « Mareuil », « Chantonay » et « Vix » peuvent être plus colorés et offrir une bouche plus structurée.

3°– Interactions causales

La tendance méridionale du climat sud vendéen, avec son ensoleillement généreux, associée à la présence de coteaux aux sols caillouteux et superficiels d'origine majoritairement schisteuse ou rhyolitique, ont conduit la viticulture de la zone géographique vers une longue tradition de production de vins principalement rosés et rouges, lesquels représentent en moyenne 85 % de la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La situation géographique du vignoble, entre Val de Loire et Sud-Ouest, s'exprime aussi dans l'encépagement retenu au fil des générations. Ainsi, le vignoble présente un encépagement original qui mêle des influences ligériennes (chenin, cabernet franc, grolleau gris), continentales (pinot noir, gamay) et sud-occidentales (négrette, cabernet-sauvignon). Dans tous les cas, le cépage chenin B domine dans les vins blancs, les cépages pinot noir N et gamay N sont les cépages principaux des vins rosés, alors que les cépages pinot noir N, cabernet franc N et négrette N forment la base des vins rouges, assurant la typicité des produits.

Cependant, l'histoire singulière de chaque dénomination géographique rappelle que des circuits commerciaux distincts sont en place depuis longtemps. Ainsi, les vins de la dénomination géographique « Brem » transitaient par le port de Saint-Martin-de-Brem, ceux de « Mareuil » et de « Chantonay » par la vallée du Lay, ceux de « Vix » et « Pissotte » par l'embouchure de la Vendée. Compte tenu des variations des facteurs naturels (sol et climat), les producteurs se sont orientés localement, au fil du temps, vers des stratégies d'encépagement et des coutumes d'assemblage différentes, qui se traduisent par des nuances gustatives dans les vins et participent à la richesse des vins de l'appellation d'origine contrôlée. L'assemblage des vins des 5 entités géographiques n'a donc jamais été pratiqué et n'est toujours pas souhaité.

Depuis 1985, la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs vendéens » s'est fortement développée et les volumes commercialisés ont quasiment doublé. L'originalité, la fraîcheur et les arômes fruités des vins sont appréciés des vacanciers qui fréquentent le littoral vendéen. Leur diversité permettant de les associer, en toutes circonstances, à la gastronomie régionale.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place à la date du 10 février 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale et leur superficie, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les mesures transitoires relatives aux règles de proportion à l'exploitation et d'assemblage des vins définies ci-dessous concernant la dénomination géographique complémentaire « Vix » s'appliquent uniquement aux raisins provenant des vignes de la commune de Vix.

a) - Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, des proportions entre cépages à l'exploitation telles que définies au point V 2°, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve de respecter l'échéancier suivant :

- A compter de la récolte 2011 et jusqu'à la récolte 2015 incluse :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION ET D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 %
Vins rouges et rosés	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %

- A compter de la récolte 2016 et jusqu'à la récolte 2021 incluse :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION ET D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 55 %
Vins rouges	
« Brem », « Pissotte »	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ; - La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 10 % ; - La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 5 %.
« Mareuil », « Vix »	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 30 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % ; - La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 5 %.
Vins rosés	

« Brem »	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ; - La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 10 %.
« Mareuil », « Pissotte », « Vix »	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 30 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 15 %

b) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée complétée par la dénomination géographique complémentaire « Pissotte », peuvent être issus du cépage melon B au titre de cépage complémentaire, dans une proportion à l'exploitation et à l'assemblage inférieure ou égale à 20 % jusqu'à la récolte 2021 incluse.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place, à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre à 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toute indication facultative est inscrite sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères des dénominations géographiques complémentaires « Brem », « Chantonay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

e) - Les vins peuvent être présentés avec l'indication du millésime si les raisins mis en œuvre pour leur élaboration sont les seuls raisins de l'année considérée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 janvier 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.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur,
- le numéro EVV ou SIRET du demandeur,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et la dénomination géographique,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent un extrait de leur comptabilité matière à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un lot de vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant la transaction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),
- le volume du lot,
- la date prévue de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un lot de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant le conditionnement.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),
- le volume du lot.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an peuvent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

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

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

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registres de chai

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

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

- l'identification du contenant ou du lot,
- le volume du contenant ou du lot,
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s),
- la richesse en sucre du moût avant le début de la fermentation alcoolique,
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

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

2. Registres des vignes bénéficiant de mesures transitoires

Tout opérateur concerné par une (ou plusieurs) mesure(s) transitoire(s) tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé un inventaire des parcelles concernées indiquant :

- la référence cadastrale de la parcelle,
- la mesure transitoire visée.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour, déclaration, registre) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (localisation des chais dans l'aire géographique)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification)
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble (charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	<i>Contrôle sur le terrain (examen visuel, comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet)</i>
B2 - Récolte et maturité du raisin (maturité du raisin, date de récolte)	Contrôle documentaire sur site (registres de chai) et contrôle sur le terrain (prélèvements de 200 baies et mesures par réfractométrie)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (état d'entretien du chai et du matériel, pratiques œnologiques)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site (examen visuel)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (manquants, rendement autorisé, déclaration de revendication)	Contrôle documentaire (déclarations, registres, dérogations éventuelles) et contrôle sur site
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur	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

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PESSAC-LÉOGNAN »
homologué par le décret n° 2011-1095 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1994, du 10 septembre 1997, des 8 et 9 mars 2006 et du 10 février 2011. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 1,60 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz), avec un maximum 12 yeux francs par pied et selon les dispositions suivantes :

- Taille dite à cots (ou coursons) et à astes (ou longs bois) : le long bois porte au maximum 7 yeux francs pour les cépages cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N et sémillon B, et 8 yeux francs pour les cépages cabernet franc N, carmenère N et sauvignon B.

Les cots de retour sont au maximum au nombre de 2, taillés à un œil franc ;

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

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs et 9000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et gris ;

Cette charge correspond à un nombre maximum de 12 grappes par pied.

- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

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

- 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;

- 187 grammes par litre de moût pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G et 178 grammes par

litre de moût pour les autres cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 54 hectolitres à l'hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique.

Au stade du conditionnement, tout lot de vin rouge présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et à 2 grammes par litre pour les vins rouges ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄ ou 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 % ;
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est

interdite.

- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

e) - Capacité globale de la cuverie de vinification

- Pour les vins rouges, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur 3 ans ;

- Pour les vins blancs, un chai à barriques représentant un volume équivalent à la production moyenne du site de vinification sur 3 ans est recommandé. En l'absence de chai à barriques, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur 3 ans.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Maîtrise des températures.

Les chais de vinification sont équipés d'un dispositif de maîtrise de température, au moins en refroidissement. Les dispositifs de ruissellement à eau perdue sur les cuves sont strictement interdits.

b) - Elevage.

- Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

c) - Chai à barriques

L'opérateur dispose d'un lieu adapté à un élevage en barriques pour un volume d'au moins un tiers de la production moyenne de vin rouge, calculée sur les 3 dernières récoltes.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles et l'authenticité des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum, chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage :

- les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

- les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

- Les vins blancs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur la partie septentrionale de l'appellation d'origine contrôlée « Graves », bordant à l'ouest et au sud, la ville de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne. Elle couvre le territoire de 10 communes du département de la Gironde.

Les sols caractéristiques sont les témoins des cours anciens de la Garonne qui fluctuèrent à la fin du Tertiaire et durant le Quaternaire, au gré des fontes successives des glaciers pyrénéens. Des quantités considérables de matériaux sont alors charriés et se déposent, selon la puissance des courants et la densité des sédiments, sur d'anciens fonds maritimes constitués de calcaires et de faluns coquilliers. L'érosion façonne alors les sols représentés par :

- des sols développés sur des graves ou galets roulés par les eaux, d'une épaisseur pouvant atteindre trois mètres et plus,

- des sols développés sur argiles calcaires, sables et faluns, le tout reposant sur un socle de roche calcaire fissuré et perméable.

Cette complexité pédologique fait la richesse du milieu naturel de l'appellation d'origine contrôlée.

Inscrits dans un relief légèrement ondulé, les dépôts de graves forment des croupes particulièrement bien dessinées dans le paysage. Les pentes douces assurent un remarquable drainage naturel facilité par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne.

Le climat général est très représentatif de celui de la Gironde, tempéré et favorable à la vigne par sa douceur et son hygrométrie régulière. Il bénéficie de la protection thermorégulatrice de la forêt des Landes girondines, au sud, et de l'Océan Atlantique, à l'ouest.

La zone géographique présente la particularité de se situer en périphérie de la ville de Bordeaux, et quelquefois enclavée dans l'agglomération. Quelques « crus », parmi les plus réputés, forment ainsi des havres de verdure au cœur même de l'urbanisation dense, résistants à la spéculation immobilière. Les parcelles de vignes luttent contre l'étouffement pavillonnaire grâce à la volonté des hommes de sauvegarder ce patrimoine exceptionnel.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La région des « Graves » comprend, autour de la ville de Bordeaux, un territoire très original appelé au Moyen-Âge « *Las Grabas de Bourdeus* » (« *Les Graves de Bordeaux* »). Elles sont, voici 2000 ans, autour du port, le berceau d'un vignoble dont le nom prestigieux est maintenant connu du monde entier.

En 1152, le mariage d'ALIENOR d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre apporte de sérieuses raisons de prospérer. Raisons d'autant plus sérieuses qu'elles vont bientôt s'appuyer sur l'octroi à la « *Banlieue* » de Bordeaux du fameux « *Privilège* » qui prohibe toute concurrence tant qu'il reste à vendre une seule barrique de « *vin de ville* ».

L'âge d'or s'ouvre, au XIV^{ème} siècle, sur un engouement anglais pour le « *Claret* ». Les domaines viticoles se développent alors et la « *Banlieue Prévôtale* », privilégiée, est étendue jusqu'aux limites actuelles de la zone géographique.

De 1531 à 1551, Jean de PONTAC construit, parcelle par parcelle, au lieu-dit « Haut-Brion », une véritable entreprise viticole qui préfigure parfaitement le grand « Château » bordelais et fait naître la notion de « Grand Cru ». Au cours de la première moitié du XIX^{ème} siècle, la plupart des domaines se parent du titre de « Château ».

Bien plus tard, par un lent processus de dégradation, des milliers d'hectares sont détruits par le développement de la ville de Bordeaux et de ses communes immédiatement suburbaines. Le vignoble des « Graves » perd, dans la seule zone géographique de la future appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan », plus de 3000 hectares et plusieurs centaines de « crus » entre le début du XX^{ème} siècle et les années 1970. A cette date, il ne compte plus que 550 hectares, dont 100 hectares condamnés à court terme.

Un groupe de jeunes viticulteurs dynamiques et entreprenants se lance alors à la reconquête et demande la hiérarchisation de l'appellation d'origine contrôlée « Graves ». L'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » est ainsi reconnue par décret du 9 septembre 1987, à l'image des appellations communales du « Médoc », confirmant les spécificités de cette zone géographique, partie intégrante de la zone géographique de d'origine contrôlée « Graves », dont elle fût le terroir originel.

Le vignoble de « Pessac-Léognan », d'une superficie de 1640 hectares en 2010, exploités par 61 producteurs, produit en moyenne 70000 hectolitres dont plus de 80 % de vins rouges. Cet équilibre de production entre vins rouges et vins blancs secs est constant et témoigne d'une régularité séculaire.

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

Les vins sont des vins tranquilles secs, rouges ou blancs.

Les vins rouges sont issus majoritairement du cépage cabernet-sauvignon N, cépage ancestral des appellations d'origine contrôlées bordelaises, parfaitement adapté à ces sols graveleux pour atteindre une maturité optimale. Ce cépage donne des vins très colorés, de forte structure tannique, pouvant vieillir de très longues années. Avec le temps ses arômes complexes aux fréquentes notes de cassis évoluent souvent vers des arômes fumés, épicés, de cuir et de pruneaux.

L'élevage est le plus souvent réalisé en barriques de chêne, les tanins du fruit se fondant avec ceux du bois pour donner rondeur et volume en bouche.

Le cépage cabernet-sauvignon N est souvent associé aux cépages merlot N et cabernet franc N qui apportent de la souplesse et ajoutent à son élégance, et quelquefois aux cépages cot N (ou malbec), petit verdot N et carmenère N, cépages bordelais anciens qui ajoutent à la complexité des vins.

Les vins blancs secs, issus majoritairement des cépages sauvignon B et sémillon B, sont généralement, dans leur jeunesse, d'une couleur jaune paille, assez pâle. Ils sont fruités, sèveux et nerveux. Associés dans des proportions diverses aux cépages sauvignon gris G ou muscadelle B, leur parfum est complexe. Avec les années, ils dorent doucement et développent des arômes très fins au caractère fleuri qui rappellent parfois le tilleul et le genêt.

Dans les années de grande maturité, les vins blancs sont plus charnus, ronds et longs en bouche.

3°- Interactions causales

Terre originelle des grands vins blancs et des grands vins rouges de Bordeaux, « Pessac-Léognan » est le berceau de pratiques encore en usage en 2010.

Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échelas de soutien. La généralisation du palissage et d'un mode de taille suffisamment sévère a permis d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante pour une bonne photosynthèse et une maturité optimale. De même, afin d'éviter la surcharge en fruits des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des vins, la densité de plantation est élevée.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles caractérisées par un sol graveleux à sablo-graveleux, mais aussi parfois argilo-calcaire, et ayant un potentiel d'assainissement suffisant, du fait de leur perméabilité ou de leur relief. Les parcelles situées sur alluvions modernes, sur sables ou sur sous-sol imperméable ont été exclues. Par ailleurs, 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.

Ces parcelles soigneusement délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité historique de transports lointains de ces produits.

Les vins rouges bénéficient d'une longue période d'élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins blancs secs expriment une grande finesse sur les sols plus sableux ou à matrice argileuse avec des notes florales, fruitées mais ne manquant pas de fraîcheur.

Le classement de la totalité des « Crus Classés de Graves » (classement de 1959) au sein de la zone géographique, soit 16 « Châteaux » ou « Domaines », représentant environ le tiers des exploitations, témoigne de la notoriété historique des vins de « Pessac-Léognan ».

Le plus illustre d'entre eux est le « Château Haut-Brion », « Premier Grand Cru » du classement des vins de Bordeaux de 1855.

Par sa proximité avec le port de Bordeaux, où un négoce puissant s'est installé distribuant ces vins de par le monde, l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » a acquis rapidement une notoriété mondiale, bénéficiant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, leur permettant ainsi de se développer dans le respect des usages séculaires.

Entre autre particularité, les producteurs de « Pessac-Léognan » pratiquent presque tous la « vente en primeur » sur la place de Bordeaux, tradition caractéristique des grands vins de Bordeaux. Elle se réalise au printemps suivant la récolte, entre les propriétaires et les négociants par l'intermédiaire des courtiers bordelais. Après cette transaction, le vin est, sous la responsabilité du vendeur, conservé et élevé jusqu'à son conditionnement. Traduisant ces usages, en intégrant dans les conditions de production la réalisation du conditionnement chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant les raisins, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les vins de « Pessac-Léognan » sont commercialisés hors des frontières du territoire national et exportés dans le monde entier et participent pleinement à la promotion de l'image de la place de Bordeaux et de son négoce, dans le monde.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 1990, avec une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou jusqu'à la récolte 2030 incluse dans les conditions suivantes :

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, jusqu'à la récolte 2015 incluse ;

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,90, jusqu'à la récolte 2018 incluse ;

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,80, jusqu'à la récolte 2023 incluse ;

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,70, jusqu'à la récolte 2027 incluse ;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,60, jusqu'à la récolte 2030 incluse.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 ne respectant les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang fixées dans le présent cahier des charges, mais respectant la densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'unité géographique plus grande « Vin de Graves » ou « Grand Vin de Graves » peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La mention « Cru Classé de Graves » peut figurer en remplacement de l'unité géographique plus grande « Vin de Graves » ou « Grand Vin de Graves » dans le respect des mêmes conditions de présentation et de dimension des caractères.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mars de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte ;
- d'un plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de conditionnement au moins cinq jours ouvrés

avant l'opération.

3. Déclaration de replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 d'un mois maximum après ce repli.

4. Déclaration de déclassement

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

5. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification du paysage, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois 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

1. Registre de dégustation

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan de contrôle ou d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

2. Vignes en mesures transitoires

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de la cuverie de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures	Contrôle sur site

Elevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par prélèvement de 200 grains sur site et contrôle réfractométrique
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et Contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
-------------------	-------------------------------------

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

***Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » homologué par
le décret n° 2011-1096 du 9 septembre 2011, JORF du 11 septembre 2011***

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

2^o- 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 6 et 7 novembre 1991.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson ;

- Département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod,

Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépage accessoire : poulsard N (appelé localement ploussard).

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille.

- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de

Royat) ;

- Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120000 yeux francs par hectare ;
- En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissée 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 de 11 000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - A compter du 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

- Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins cueillis en bon

état sanitaire et à maturité physiologique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) - Titre alcoométrique volumique total.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

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

2°- Rendement butoir

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

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4°- Dispositions particulières

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » et l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient K égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

Les vins sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus du seul cépage accessoire. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur :

- Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

d) - Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.

- La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale d'élevage sous bois est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

e) - 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

a) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum, en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile permettant au vin d'acquiescer le « goût de jaune ».

b) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

- Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 6 semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.
- Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la

récolte dont 18 mois au moins sous bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

- b) - La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} décembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin jaune » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier de la 7^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est implantée sur la bordure occidentale du massif du Jura. Elle est incluse dans la région naturelle du Revermont, limitée :

- à l'est, par le premier plateau calcaire du Jura, d'une altitude moyenne de 550 mètres, en grande partie boisé ;
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Le paysage est composé d'un ensemble de collines à armature calcaire, la plupart allongées parallèlement à la bordure du premier plateau, et au relief souvent tourmenté. Le village de l'Etoile est situé au centre de 5 collines, disposées comme les branches d'une étoile. Ces collines culminent à des altitudes comprises entre 320 mètres et 420 mètres et dominent d'une centaine de mètres les dépressions intermédiaires.

Le sous-sol est constitué de marnes et de calcaires marneux du Trias et du Lias (Jurassique). Le substrat marneux des coteaux est recouvert de nombreux cailloux provenant de la fragmentation des bancs durs surplombants. Les sols sont particulièrement riches en petites « étoiles », éléments épars d'organismes fossiles, les crinoïdes, apparentés aux oursins et étoiles de mer. Une des explications possibles pour le nom

de la commune et de l'appellation d'origine contrôlée est la forme de ces fossiles si nombreux en cet endroit.

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

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier, dans un rayon d'environ 4 kilomètres autour de la commune de L'Etoile. Ces 4 communes du département du Jura se situent à quelques kilomètres au nord-est de la ville de Lons-le-Saunier.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura, dont l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est une composante, existe déjà à l'époque celtique. L'existence du vin de « L'Etoile » est attestée par des écrits du XIII^{ème} siècle. Le vignoble, à l'instar de tous ses voisins, a connu son apogée au XIX^{ème} siècle, avant la crise phylloxérique.

Dès 1937 le « *Syndicat de défense des vignerons de L'Etoile* » obtient la reconnaissance officielle en appellation d'origine contrôlée de ses vins.

Elevage long, généralement sous bois, sans ouillage, assemblage de cépages, production de vins originaux et particuliers produits sous les mentions « vin jaune » et « vin de paille », conservation du marc de raisins pour élaborer de l'eau-de-vie, sont à l'origine de la sélection naturelle d'une microflore spécifique qui donne aux caves une ambiance particulière.

La principale production est un vin blanc sec, issu majoritairement de l'assemblage de cépages blancs, chardonnay B et savagnin B, et dans une proportion faible, du cépage noir poulsard N.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune », spécificité jurassienne, a une origine obscure. Les producteurs du Jura ont amélioré, au fil des générations, la technique d'élaboration, puis l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage typiquement jurassien, le savagnin B, sélection des souches microbiennes qui assurent le développement du « voile », élevage sans ouillage pendant au moins 6 ans. Le [raisin](#) est [vendangé](#) à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin blanc est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue période de maturation, les levures actives vont former naturellement à la surface du vin un « voile » qui assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes teneurs en sucre, dans un climat plutôt humide et froid, les grappes sélectionnées font l'objet d'un passerillage hors souche. Les [grappes](#) sont généralement suspendues à des fils de fer, ou déposées sur des petites caisses perforées ou sur des claies, entreposés dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Le [passerillage](#) dure au moins 6 semaines. Ensuite un pressurage lent, avec un très faible rendement en jus (20 litres de jus seulement pour 100 kilogrammes de [raisin](#) séché), donne des moûts très riches en sucres fermentescibles qui fermentent lentement. Le vin est alors élevé en petits [fûts](#) de [chêne](#) pendant 3 années.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile », sur 52 hectares, est d'environ 2500 hectolitres de vins blancs, 70 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 60 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ».

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

La particularité des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est d'offrir une palette d'arômes allant des notes minérales et pierre à fusil, à fruitées, avec beaucoup de fraîcheur

apportée par l'acidité des cépages chardonnay B et savagnin B. Ces vins sont aptes à bénéficier de plusieurs années d'élevage qui leur permettent de bien exprimer leur caractère singulier.

Le « vin jaune », vin blanc sec, hérite son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée, de l'élaboration « sous voile » pendant 6 années des vins issus du seul cépage savagnin B. Au terme de l'élevage, le « vin jaune » est conditionné dans une bouteille originale, légale, de 62 centilitres appelée « [Clavelin](#) », dans laquelle il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le « vin de paille » est un vin naturellement doux dont les arômes et les saveurs peuvent varier, au sein de la même famille, selon le cépage dont il est issu et en fonction du savoir-faire du producteur. Il développe des arômes rappelant le miel ou le fruit confit, comme l'orange confite ou le pruneau.

3°- *Interactions causales*

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont situées sur les versants bien exposés des coteaux, aux sols riches en cailloutis superficiels sur substrat marneux.

Compte tenu du contexte climatique de la zone géographique, les parcelles sont généralement exposées au sud, sur des pentes de 20% à 40%, et bénéficient d'un ensoleillement optimal, à l'abri de la bise. La série marneuse offre des sols qui disposent en profondeur d'une bonne réserve hydrique. L'excès d'eau est évité par la forte pente, ainsi que par la présence des éboulis caillouteux superficiels qui permettent, de surcroît, un bon réchauffement des sols.

La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et climatiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.

Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,...) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols marneux.

Le savoir-faire de l'élaborateur s'exprime dans la tradition d'élevage long, souvent sans ouillage, qui contribue à l'expression des spécificités des vins.

La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue au développement des levures de « voile » responsables du « goût de jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier.

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de la mention « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

En 1250, Jean de CHALON fait construire un château sur la colline de L'Etoile. En 1260, il offre aux moines du prieuré de l'Etoile « *10 muids de vin à la mesure de Château-Chalon, à prendre dans ses vignes de l'Etoile* ». Sa mort apporta la preuve de la valeur des vignobles de « l'Etoile » si l'on en juge par les longues années de querelles et de guerres que se livrèrent ses descendants après son trépas.

Les producteurs de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » entretiennent toujours la réputation et la notoriété de ces vins et l'ensemble des conditions de production qu'ils ont adopté, vise à préserver et développer le lien étroit entre les caractères des vins et leur milieu géographique.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1^o- Dispositions générales

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

2^o-Dispositions particulières

Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

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

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

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction 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 un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction. L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de vingt-quatre conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs, le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

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

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

6. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

7. 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 d'un mois maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Contrôle documentaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre)
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. - Conduite du vignoble	
Taille	Vérification terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	- Contrôle de la concentration des raisins (déclaration de pressurage) - Contrôle de la conformité des vins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » (déclaration de revendication)
Elevage - Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

CERTIPAQ

44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS

Tel : (33) (0)1 45 30 92 92

Fax : (33) (0)1 45 30 93 00

Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

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

***Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » homologué par
le décret n° 2011-1097 du 9 septembre 2011, JORF du 11 septembre 2011***

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bugey », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité 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^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

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

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, complété par la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », est complété par la mention « méthode ancestrale » selon les conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée 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

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

2^o- La dénomination géographique complémentaire « Manicle » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

3^o- La dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins mousseux ou pétillants blancs.

4^o- La dénomination géographique complémentaire « Cerdon » est réservée aux vins mousseux rosés de type aromatique.

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

1^o- *Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés

sur le territoire des communes suivantes du 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, 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 complémentaire « Manicle », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Cheignieu-la-Balme et Pugieu.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain: Briord, Montagnieu et Seillonnaz.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire « 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 du 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,
- pour 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: Ambronay, Ambutrix, Aranc, Arandas, Armix, Bettant, Brégnier-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 complémentaire « 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 du 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 complémentaire « 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 du 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, Pollieu, 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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE 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, poularsard 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, poularsard N.
Vins mousseux ou pétillants rosés	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poularsard N.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	

Vins blancs	chardonnay B
Vins rouges	pinot noir N
Dénomination géographique complémentaire « 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 complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	gamay N, poulsard N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
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 complémentaire « Montagnieu »	
Vins mousseux ou pétillants blancs	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
DISPOSITION PARTICULIÈRE	
Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée.	

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Toutefois, les vignes plantées selon des courbes de niveau présentent une densité minimale à la plantation de 4500 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 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	11500
Vins rouges et rosés	10500
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	13000
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	11000
Vins rouges	10000
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	10000
Vins mousseux ou pétillants blancs	13000
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	13000

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état

sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

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

- a) - L'aménagement des abords de parcelles et tournières est réalisé 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 permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée sont interdits, à l'exception des travaux de défonçage classique.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

- a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » sont issus de raisins récoltés manuellement.
- c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
 - Le transport de la vendange est 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 fait l'objet d'un lavage quotidien.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Bugey »		
Vins blancs et rosé	153	9,5 %.
Vins rouges issus du cépage gamay N ou pinot noir N	162	9,5 %
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	153	9 %

Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés	144	9 %.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »		
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	171	10 %.
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »		
Vins rouges	162	9,5 %
Vins mousseux ou pétillants blancs	144	9 %.
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »		
Vins mousseux rosés de type aromatique	136	8,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1^o - Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	67
Vins rouges issus du cépage gamay N	60
Vins rouges issus des cépages mondeuse N ou pinot noir N	58
Vins rosés	65
Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés	71

Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	63
Vins rouges	53
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	53
Vins mousseux ou pétillants blancs	71
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	71

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	74
Vins rouges issus du cépage gamay N	68
Vins rouges issus des cépages mondeuse N ou pinot noir N	66
Vins rosés	72
Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés	78
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	69
Vins rouges	61
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	61
Vins mousseux ou pétillants blancs	78
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a)- Assemblage des cépages.

- Les vins tranquilles rouges sont issus obligatoirement d'un seul cépage ;
- Les vins tranquilles blancs et rosés et les vins mousseux ou pétillants proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être issus du seul cépage poulsard N.

b) - 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 gramme par litre.

c) - 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 de sucres fermentescibles par litre pour les vins blancs et de 5 grammes de sucres fermentescibles par litre pour les vins rosés.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « 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.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
--	--

AOC « Bugey »	
Vins blancs et rosé	12,5 %.
Vins rouges issus des cépages gamay N ou pinot noir N	12,5 %.
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	12 %
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 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux rosés issus des cépages pinot gris G ou pinot noir N	12 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés issus des autres cépages	11,5 %.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	13 %
Vins rouges	13 %
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	12,5 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants blancs	12 %
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	11,5 %

e) - Matériel interdit.

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

- Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « 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.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification correspondant au produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

g) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

- L'entretien du matériel vinicole est scrupuleusement effectué. Les outils entrant en contact direct avec la vendange, le moût ou le vin font l'objet d'un nettoyage préalable à leur utilisation.
- L'entretien des chais est 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 9 mois.

b) - Vins mousseux ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »

La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à 12 mois.

c) - Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « 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 2 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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- 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 6 mois à compter de la date du conditionnement ou de l'élimination du dépôt.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

- L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
- Le stockage est 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 tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- Les vins mousseux et pétillants ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- Les vins mousseux ou pétillants bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Les vins mousseux bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « 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 2 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 1^{er} décembre suivant la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur un ensemble de petites montagnes accidentées, entaillées par des vallées étroites que dominent le Grand Colombier et ses 1534 mètres d'altitude.

Dans un paysage marqué par la présence prégnante de la forêt et de larges bosquets, recouvrant crêtes et pentes, le vignoble, réparti au cœur de trois îlots de production, s'insère dans un ensemble de clairières à l'orientation majoritairement sud/sud-est à sud/sud-ouest et de dômes façonnés par les glaciers.

La zone géographique apparaît ainsi comme une mosaïque de sites viticoles implantés au gré des pentes et des expositions. La vigne ne s'impose pas au premier regard mais surgit au détour d'une vallée.

Le vignoble du « Bugey » occupe des situations géologiques bien différentes. Celles-ci résultent du plissement, à l'ère Tertiaire pendant le soulèvement alpin, de la chaîne du Jura qui s'organise en un système complexe de plis et de failles. Le relief est façonné au Quaternaire sous l'action des glaciers alpins qui recouvrent l'ensemble de la région.

Au sud de la zone géographique, la région de Belley s'étend des contreforts du massif du Colombier jusqu'au rivage du Rhône. L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les versants bien exposés, et présentant des sols bien drainés développés tant sur les formations calcaires et marneuses (calcaires argileux) du Jurassique ou du Crétacé inférieur que sur des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes) du Miocène, des moraines glaciaires ou des alluvions anciennes.

A l'ouest de cet ensemble émerge l'îlot de « Manicle », petit vignoble perché sur un replat, à flanc de montagne, sur des sols d'éboulis calcaires.

Au sud ouest, en bordure du Rhône, le vignoble de « Montagnieu » est installé au pied des reliefs de calcaires jurassiques, sur de magnifiques coteaux dont les fortes pentes sont exposées au sud et présentent des sols argilo-calcaires peu profonds

La façade nord-ouest de la zone géographique se caractérise par des substrats calcaires et marneux, dans un environnement très accidenté. Le vignoble est implanté sur des parcelles dont les très fortes pentes exposées vers le sud et vers l'ouest dépassant 500 mètres en altitude.

Le climat est océanique, avec des précipitations annuelles abondantes et régulières, de l'ordre de 1100 millimètres à 1300 millimètres. La zone géographique reste cependant sous les influences méridionales et continentales : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone géographique connaît également des étés chauds.

Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

La zone géographique s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes Lyon-Grenoble-Genève, au sein de la région Rhône-Alpes. Le pays du « Bugey », qui forme la pointe méridionale du massif jurassien, est lové dans une boucle du fleuve Rhône. Les villes principales en sont Belley, Culoz et Ambérieu-en-Bugey. La zone géographique couvre le territoire de 67 communes qui abritent, comme ont coutume de dire les bugistes : « un tout petit vignoble niché au cœur d'une grande région naturelle ».

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Déjà cultivée lors de l'occupation romaine, la vigne a tenu, de tous temps, une place prépondérante dans l'économie de la région. Sous l'impulsion des moines, puis de riches propriétaires fonciers, le vignoble bugiste connaît son plus grand développement entre les années 1830 et 1870. Il est alors aux mains de propriétaires fortunés et couvre une superficie, dans le département de l'Ain, d'environ 20000 hectares. Le docteur Jules GUYOT, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la production viticole représente, alors, 25% du produit agricole du département.

La crise phylloxérique, accompagnée de la disparition des vignes, et les conséquences des guerres, par l'absence de main d'œuvre, conduisent à une mise en friche des sites viticoles et à la fermeture du paysage.

Devant cette perte du patrimoine, les producteurs se mobilisent pour sauvegarder des plants de vignes et les réimplantent dans les sites les plus adaptés. Cette mobilisation se concrétise par la naissance du syndicat des vignerons du Bugey en 1955.

Le vignoble du « Bugey » est réhabilité au cœur des îlots où subsistent, à la fois des usages et des hommes. Les producteurs recherchent la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, tout en s'appuyant sur un encépagement régional. Ils développent une production de vins tranquilles et de vins mousseux dont ils assurent le conditionnement et la commercialisation par vente directe. En 1958 l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vin du Bugey » est reconnue.

Parmi les vins mousseux, ceux produits dans la région de Cerdon, de 1945 à 1958 sont connus sous la dénomination « Vins provenant du canton de Poncin ». Dans la dernière partie du XX^{ème} siècle, les producteurs vont tout à la fois parfaire la maîtrise de cette méthode d'élaboration reconnue sous la mention « méthode ancestrale », et développer la méthode de seconde fermentation en bouteille avec adjonction d'une liqueur de tirage.

En 2010, le vignoble couvre environ 500 hectares, pour une production moyenne annuelle de 27000 hectolitres. Cette production se répartit en 60% de vins mousseux et pétillants commercialisés en appellation d'origine contrôlée « Bugey », « Bugey » complété de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », « Bugey » complété de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complété obligatoirement par la mention « méthode ancestrale » et 40% de vins tranquilles rouges, blancs, et rosés, avec une majorité de vins blancs.

La commercialisation est assurée à 80 %, par vente directe, par des exploitations familiales.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs sont historiquement élaborés à partir de plusieurs cépages (aligoté B, altesse B chardonnay B, jacquère B, mondeuse blanche B, pinot gris G) avec cependant comme cépage principal le cépage chardonnay B. Ils présentent une vivacité doublée d'une finale ample et souple.

Les vins rosés sont principalement issus des cépages noirs. Ce sont des vins frais et parfumés, légers et fruités qui se boivent jeunes.

Les vins rouges sont obligatoirement issus d'un seul cépage et élaborés à partir des cépages gamay N, pinot noir N et mondeuse N. Les vins rouges issus de cépage gamay N ou pinot noir N présentent un caractère léger, des tanins fins et très souvent des nuances aromatiques fruitées pour le gamay N, des nuances aromatiques plus complexes pour le pinot noir N.

Les vins issus du cépage mondeuse N sont marqués par une structure tannique très présente et des arômes généralement dominés par des notes de fruits noirs.

Les vins rouges bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Manicle », issus du cépage pinot noir N, offrent des vins plus charpentés.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » présentent fréquemment des nuances d'épices.

Vins mousseux ou pétillants

Les vins mousseux ou pétillants de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » sont obtenus par seconde fermentation en bouteille avec adjonction d'une liqueur de tirage et une durée minimale d'élevage sur lies fines de 9 mois. Ils présentent le plus souvent des arômes à dominante florale.

Les vins produits sous la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » sont des vins mousseux rosés de type aromatique. Ils sont obligatoirement présentés avec la mention « méthode ancestrale ».

Ils sont élaborés par un procédé original consistant à ralentir, puis stopper, la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille, dans laquelle il poursuit sa fermentation pendant au moins 2 mois. Ce produit singulier offre une expression aromatique de fruits rouges avec un titre alcoométrique volumique acquis faible (généralement de 7 % à 9 %) et une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre. La mousse est abondante et fine.

Les vins produits sous la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », sont le plus souvent élaborés à partir d'assemblages de moûts issus de raisins blancs et de raisins noirs. Ils sont obtenus par seconde fermentation en bouteille avec une durée minimale d'élevage sur lies fines de 12 mois. Ils acquièrent ainsi une structure aromatique plus complexe et une relative souplesse en bouche.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Le massif du Bugey se caractérise par une topographie chahutée liée à une histoire géologique complexe. Héritiers d'une telle mosaïque paysagère, les producteurs, grâce aux savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations, ont adapté le travail et le choix des cépages à la diversité des situations, ainsi que le choix des assemblages pour l'élaboration des vins.

Les vins blancs et rouges trouvent dans les collines morainiques du bassin de Belley, des conditions de culture favorables (sols bien drainés, paysages ouverts) permettant aux cépages gamay N et chardonnay B d'exprimer une souplesse et une vivacité originale.

Dans le secteur de « Manicle », les parcelles abritées en contrebas d'une falaise calcaire, sur des pentes fortement inclinées, avec des sols issus d'éboulis calcaires, disposent d'un excellent régime hydrique et assurent une belle précocité printanière à la vigne. La tradition locale dit que le sol restitue la nuit la chaleur emmagasinée le jour. Le cépage pinot noir N y développe une belle structure tannique.

Le secteur de « Montagnieu », le long de la rive droite du Rhône, se distingue par ses pentes abruptes plongeant vers le fleuve. Ici, les producteurs ont favorisé l'implantation du cépage mondeuse N, cépage très exigeant, qui se plaît sur les sols issus d'éboulis fins et à l'alimentation hydrique régulée où il exprime toute son originalité.

Vins mousseux ou pétillants

Dans le secteur de « Cerdon », les cépages gamay N et poulsard N s'adaptent aux fortes pentes marno-calcaire de l'Oxfordien, exposées sud/sud-est, en situation plus fraîche, favorables à une maturité des raisins aptes à l'élaboration de vins mousseux aromatiques.

Les conditions climatiques de la zone géographique ont joué un rôle majeur dans le développement de la production de vins mousseux. En effet, les températures basses et le long hiver entraînaient des arrêts de la fermentation alcoolique.

Dès les beaux jours revenus, celle-ci reprenait son cours, pour donner un vin, peu alcoolisé et mousseux. Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour du perfectionnement de cette technique d'arrêt de fermentation, notamment par la maîtrise du froid.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » offrent une diversité et une originalité de produits qui se marient à merveille à la riche gastronomie locale. Le plus connu des gastronomes bugistes n'est autre que Jean Antelme BRILLAT-SAVARIN, qui fut l'un des plus illustres gastronomes français et l'auteur de la « *Physiologie du goût* ». Propriétaire d'un vignoble à Manicle, il ne cessa de promouvoir les vins de la région. Grâce au développement de la vente directe et du tourisme dans le département, les premiers caveaux de dégustation, hauts lieux de la convivialité bugiste, s'ouvrent dès le début des années 1960 et attirent les consommateurs venus pour les vins et les paysages.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire géographique

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2038 incluse sur le territoire des communes suivantes de l'Ain : Ambérieu en Bugey, Druillat, Journans.

2°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne mais exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, 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, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2019 incluse.

3°- 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 pour les vins s'appliquent à partir de la récolte 2022.

4°- Modes de conduite

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation mais présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3800 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 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.

2° - Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « 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 complémentaire « 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.

Elle indique notamment :

- 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 dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte, et quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.

Elle indique 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 :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, s'il est 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 dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte, et

quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.

Elle indique notamment :

- 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 mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux et pétillant)

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé la date à partir de laquelle les vins sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard deux jours ouvrés avant cette date.

La déclaration indique :

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

6. Déclaration préalable 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 complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire 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 aménagement ou tous travaux avant plantation susceptibles de modifier la morphologie du relief, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité

des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'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 complémentaire « 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 complémentaire « 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 notamment toutes les opérations de transfert réalisées au cours de l'année dans l'installation.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres par les opérateurs)
Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la 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	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ANJOU VILLAGES »
homologué par le décret n° 2011-1094 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III. - Types de produit

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

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

1°- Aire géographique

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

- Département des Deux-Sèvres : Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Cersay ;
- Département de Maine-et-Loire : Ambillou-Château, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Brigné, Chalonnnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-de-Tigné, Ingrandes, La Jumellière, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Notre-Dame-d'Allençon, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Valanjou, Les Verchers-sur-Layon.

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 4 et 5 novembre 1986, 3 et 4 novembre 1993, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais,

Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;

- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Grézillé, Huillé, Juigné-sur-Loire, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Meigné, Montfort, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Noyant-la-Plaine, Parnay, Pellouailles-les-Vignes, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Le Thoureil, Turquant, Les Ulmes, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Verrie, Vihiers, Villevêque ;

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

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

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 14 yeux francs par pied avec 8 yeux francs maximum sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2° - *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3° - *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2° - *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1° - *Rendement*

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

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1° - Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou, au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

d) - Capacité de cuverie

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

e) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

2°- Disposition par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'insère au cœur de la partie occidentale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », essentiellement sur le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif Armoricaïn, très localement recouvert par des formations graveleuses ou par des formations du Cénomaniën comme notamment les marnes à ostracées, sur sa bordure orientale.

Elle englobe les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux du Layon », « Savennières », et quelques communes limitrophes.

Elle couvre un territoire délimité et sélectionné pour l'aptitude de son milieu naturel à produire des vins rouges d'élevage.

Elle s'étend ainsi sur le territoire de 43 communes du département du Maine-et-Loire et de 3 communes du département des Deux-Sèvres, au sud-est et au sud de la ville d'Angers.

Les paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux d'exposition variée dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles bénéficiant d'une bonne exposition et présentant des sols bruns développés sur schistes, des sols bruns argilo-graveleux ou, très localement, des sols bruns développés sur marnes à ostracées. Ces sols sont le plus souvent peu profonds, avec un bon régime hydrique, sans signe d'hydromorphie, et caractérisés par de faibles réserves en eau. Ils disposent d'un bon comportement thermique et assurent une bonne précocité. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de foehn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'APOLLONIUS

(VI^{ème} siècle): « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* »

Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen-Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVI^{ème} siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais, en font d'amples provisions et le commerce est si florissant au XVIII^{ème} siècle qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N ou « *plant breton* » (plant qui doit alors son nom à son arrivée par bateau par l'estuaire de la Loire située à cette époque dans la région bretonne), puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique, dès 1865. La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « *rouget* », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin, avec le développement d'une production importante de vins rosés emblématiques. La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960. Cependant, les professionnels de la région se sont rendus à l'évidence qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de mieux marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges.

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » est ainsi reconnue le 14 novembre 1991.

La production est l'œuvre, en 2010, de 130 caves particulières et 2 caves coopératives.

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

Le vin présente habituellement une robe de couleur rubis, profonde et soutenue. Le nez évoque fréquemment des notes fines de fruits rouges et de fleurs (iris, violette,...) évoluant vers des arômes plus complexes, mélanges de fruits noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore de sous-bois.

La bouche est ample et charnue, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante. Vin généreux, il faut savoir l'oublier quelques années avant de le déguster.

3°- Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques, et une topographie permettant une excellente exposition et favorisant une alimentation hydrique régulière, a permis aux cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N d'exprimer toute leur plénitude et leur originalité.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses.

L'observation et l'analyse effectuée par les vigneron sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, en prenant en compte la bonne adéquation des deux cépages avec les potentialités des sols bruns développés sur schiste et des sols argilo-calcaires développés sur Cénomaniens.

S'appuyant sur une délimitation parcellaire particulière, adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, récoltant à maturité optimale, et portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, les producteurs mettent en place des règles de production rigoureuses pour la production d'un vin rouge structuré.

La détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une récolte de raisins présentant une richesse minimale en sucre de 189 grammes par litre et à un stade optimal de la maturité phénolique.

Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » fait partie, en 2010, des fleurons des vins de la région de l'Anjou.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 16 février 1998, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des dispositions générales de palissage et de hauteur de feuillage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli

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

5. 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 tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

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

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

II. - Tenue de registres

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

1. Registre de suivi parcellaire

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

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

2. Registre des objectifs de production

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

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

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

3. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

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

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

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAVENNIÈRES »
homologué par le décret n° 2011-1099 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1952, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

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 11 et 12 septembre 1985, des 8 et 9 juin 2005 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

Les Alleuds, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Brigné, Brissac-Quincé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Juigné-sur-Loire, Luigné, Martigné-Briand, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine,—Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saugé-l'Hôpital, Soullaines-sur-Aubance, Thouarcé, Valanjou, Vauchrézien.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 4 yeux francs maximum sur le long bois.

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural global de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

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

fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. - La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
- Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Savennières » sont récoltés par sélection de grappes sur pied. - L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

2°- Maturité du raisin

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

TYPE DE VIN	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins secs	186	11,5 %
Autres vins	212	12,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins secs et demi-secs	50
Autres vins	35

2°- Rendement butoir

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins secs et demi-secs	50
Autres vins	35

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Normes analytiques.

Les vins secs présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :

- 4 grammes par litre ;
- ou 8 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucres fermentescibles.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Toute opération d'enrichissement est interdite pour les autres vins.

c) - Capacité de cuverie

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

d) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

2°- *Dispositions par type de produit*

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

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique est située sur la rive droite de la Loire, à une quinzaine de kilomètres de la ville d'Angers.

Elle se caractérise par un ensemble de coteaux d'orientation sud/sud-est qui s'étendent, à partir de la Loire, sur une largeur variant de 500 mètres à 1500 mètres et s'étirent, le long de la Loire, sur environ 6 kilomètres.

Au nord de la zone géographique, un vaste plateau, plus froid, exposé aux vents, est principalement voué à l'élevage et la culture céréalière.

Le substratum géologique est représenté par des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur, localement par des filons volcaniques (rhyolites et spilites). En amorce du plateau, quelques sables éoliens du quaternaire se sont déposés en couche plus ou moins épaisse. En situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes : Bouchemaine, La Possonnière et Savennières.

Le climat est océanique. Le massif des Mauges situé à l'ouest du vignoble nuance cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).

La Loire joue un rôle prépondérant de régulation des températures sur le proche coteau implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Elle joue également un rôle important en favorisant, au cours de la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement de la pourriture noble.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'abord limitée aux parcelles proches des grandes abbayes d'Angers, la culture de la vigne s'est étendue tout autour d'Angers, puis sur les coteaux de Pruniers et Bouchemaine au IV^{ème} siècle. Vers 1130, les moines de l'abbaye de Saint-Nicolas d'Angers plantent un coteau surplombant la Loire qui donnera son nom à « *La Roche aux Moines* ».

En 1140, des religieuses bénédictines construisent, dans le bourg de La Possonnière, un couvent nommé « *Le Prieuré* ». De vastes clos de vigne entourent alors leur bâtisse.

Dès lors, le vin de « Savennières » est apprécié sur les nobles tables et plus particulièrement, au XV^{ème} siècle sur la table du bon roi RENE (RENE I^{er} d'Anjou). Celui-ci, à la faveur d'une halte sur la commune, dégustant un verre de vin issu d'une parcelle à l'ouest du bourg, il le qualifie de « *goutte d'or* ». Cette parcelle est connue, depuis, sous la dénomination de « Clos de la goutte d'or ».

Le vignoble se développe surtout au cours des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles.

BIDET et DUHAMEL de MONCEAU, dans leur « *Traité sur la nature et la culture de la vigne* » paru en 1749, disent : « *Les coteaux qui règnent le long de la Loire, des deux cotés de cette rivière, forment les différents vignobles de l'Anjou; ces coteaux sont à ½ lieue ou ¼ de lieue de distance les uns des autres, à commencer depuis Angers jusqu'à 7 ou 8 lieues par delà, vers la Bretagne. Ce ne sont que rochers, autrefois absolument stériles, occupés par des broussailles, des halliers et des vieux arbres; ce qui rendait le pays inaccessible et impénétrable, et en faisait la retraite de toutes sortes de bêtes fauves ou d'animaux venimeux. Le terroir, très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes, jusqu'à l'endroit ou le coteau commence à s'aplanir et se retourner du côté du nord, ce qui va à ¼ de lieue ou ½ lieue d'étendue. Les coteaux du côté droit de la Loire, en descendant pour aller à Nantes, se présentent au midi, et par conséquent le vin y est meilleur et plus fort que celui du côté gauche... ».*

Les coteaux et les terres près du bourg de Savennières se couvrent de vigne et chaque habitation, dans la campagne, possède plusieurs planches de vigne. A la veille de la révolution, les cahiers de doléances, rédigés par les états généraux, donnent la situation du vignoble sur les coteaux. « *Savennières : 2460 habitants, 1/3 en vignes d'un excellent cru...Je n'ai pas vu de paroisse plus taxée que Savennières.* » écrit alors, M. DERTROU, syndic.

Le XIX^{ème} siècle voit une profonde métamorphose de la viticulture en raison des progrès substantiels faits en œnologie et en protection des végétaux, sous l'action de propriétaires comme GUILLORY, soucieux d'obtenir des vins de qualité et de maintenir la réputation des vins de « Savennières ». De nombreuses expériences sont alors réalisées, tant sur l'essai d'autres cépages, avec notamment le verdelho de Madère dont, selon le professeur MAISONNEUVE, une soixantaine de pieds était cultivée à la « Coulée de Serrant », que sur l'aménagement de terrasses ou les essais de palissage.

Pourtant le cépage chenin B reste le cépage de prédilection du vignoble.

Jules GUYOT, lors d'une de ses visites, en 1865, décrit parfaitement le mode de conduite, parlant ainsi d'une taille à coursons, d'ébourgeonnage, et d'une récolte quand « *une grande partie des raisins est blettie,..* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est reconnue par le décret du 8 décembre 1952, qui définit principalement les vins avec des sucres fermentescibles. Ce décret a, sous l'impulsion des présidents successifs du syndicat de défense, dont Michèle BAZIN DE JESSEY, évolué vers la définition de vins secs avec la possibilité de produire des vins avec des sucres fermentescibles, reflétant ainsi les pratiques du vignoble et l'originalité du milieu.

En 2009, le vignoble est exploité par 34 opérateurs.

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

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Ils peuvent cependant présenter parfois des sucres fermentescibles.

Ils présentent une robe jaune pâle à jaune doré. Le nez se caractérise généralement par des odeurs ou notes aromatiques florales (acacia, tilleul,...) mêlées à des notes fruitées qui peuvent rappeler la poire, la pêche, le coing, l'amande grillée, le raisin sec, le miel, le tout agrémenté par une touche de minéralité.

L'attaque en bouche est ample, grasse, révélant toute la complexité aromatique.

La finale est un mélange entre la fraîcheur, la minéralité et une pointe d'amertume qui apportent harmonie et équilibre.

Ces vins s'épanouissent totalement après plusieurs années de bouteille.

Les vins présentant des sucres fermentescibles ont une aptitude remarquable au vieillissement.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les coteaux, abrités, bien orientés au midi et présentant des sols superficiels développés sur les formations schisteuses et schisto-gréseuses du massif primaire, ou des sols peu profonds développés sur sables éoliens. Ces sols, peu fertiles et très caillouteux, disposent d'une capacité de drainage importante et d'une réserve hydrique faible.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille rigoureuses et une récolte par sélection des grappes, y compris pour la production de vins secs.

Le savoir-faire des opérateurs s'exprime dans leur attachement au cépage chenin B, cépage rustique, qui trouve, dans ces situations, toute son originalité et sa plénitude. Ils se sont adaptés à ses particularités et à sa richesse, en diversifiant les itinéraires techniques. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés présentent traditionnellement plus ou moins de sucres fermentescibles.

Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, grâce au rôle thermorégulateur de la Loire, aux vents canalisés par le fleuve qui favorisent mécaniquement une dessiccation des baies, ou grâce à la présence de brumes matinales, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de *botrytis cinerea*.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes. Pour atteindre cet objectif, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La conjonction d'un milieu naturel si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses potentialités permet d'obtenir des vins originaux et singuliers qui disposent d'une notoriété historique.

André JULLIEN, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » n'hésite pas à les classer dans la première catégorie, reconnaissant ainsi leur originalité, leur qualité et leur réputation.

Le vignoble de « Savennières », symbole de la « *douceur angevine* », est classé depuis 2001 au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées à la date du 1^{er} janvier 1997, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2°- Règles de taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est fixé à 10 yeux francs.

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 « Savennières » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans

les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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

c) – Les vins sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli

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

5. 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 tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

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

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

II. - Tenue de registres

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

1. Registre de suivi parcellaire

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

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

2. Registre des objectifs de production

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

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

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

3. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

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

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

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire

C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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