

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU VENDÔMOIS »
homologué par le décret n° 2011-1352 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

Chapitre I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois », initialement reconnue par le décret du 2 mai 2001, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et gris.

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

1°- Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Artins, Azé, Couture-sur-Loir, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Tréhet, Troo, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

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 30 et 31 mai 1991.

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 d'Indre-et-Loire : Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Les Hermites, Monthodon ;
- Département du Loir-et-Cher : Areines, Ambloy, Fortan, Les Hayes, Meslay, Rahart, Saint-Arnoult, Saint- Quentin ;
- Département de la Sarthe : Besse-sur-Braye, La Chartre-sur-le-Loir, Lavenay, Poncé-sur-le-Loir,

Ruillé-sur-Loir.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	cépage principal : chenin B ; cépage accessoire : chardonnay B.
Vins rouges	cépage principal : pineau d'Aunis N ; cépages complémentaires : cabernet franc N, pinot noir N ; cépage accessoire : gamay N.
Vins gris	pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure à 20 % de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage gamay N est inférieure à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;
- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons.

- taille courte (conduite en cordon de Royat) à coursons portant chacun 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ».
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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.
- Le fil inférieur de palissage est situé au maximum à 0,55 mètre au-dessus du sol.

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 culturel de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du 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 à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

2°- *Maturité du raisin*

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	162	9,5 %
Vins gris	153	9,5 %

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs et rouges	55
Vins gris	60

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs et rouges	61
Vins gris	66

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) - Réception et pressurage

Les vins gris sont élaborés par la technique de pressurage direct précédant la fermentation, avec ou sans foulage préalable.

b) - Assemblage des cépages

Les vins blancs sont issus du seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire ;

Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire.

c) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin présente après conditionnement les teneurs suivantes :

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)	FER (milligrammes par litre)
Vins blancs	vins secs : inférieure ou égale à 8 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2 grammes par litre.	
Vins gris	Inférieure ou égale à 6 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins gris, 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 gris élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée ;

- 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 blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

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

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

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à une fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de 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 le long de la vallée du Loir, à l'ouest de la commune de Vendôme. Sur cette portion, le Loir se contorsionne en méandres serrés. Six boucles se succèdent, faisant naître des falaises abruptes, dégageant un fond de vallée encaissé avec plusieurs affluents perpendiculaires qui contribuent à complexifier la géographie de ce paysage.

A partir de Vendôme, à vol d'oiseau, les boucles ne couvrent qu'une douzaine de kilomètres, mais lovée plusieurs fois sur elle-même, la rivière se déroule en fait sur un linéaire de plus de 25 kilomètres. Ici, le Loir et ses affluents ont creusé leurs lits dans les plateaux du Crétacé supérieur dont l'altitude oscille entre 110 mètres et 140 mètres avec un dénivelé moyen de 50 mètres faisant apparaître parfois des coteaux abrupts qui relient les vingt-sept communes de la zone géographique de l'appellation.

Outre le bâti traditionnel, les villages de piémont sont souvent marqués par des habitations troglodytiques ou des cavités issues de l'exploitation du tuffeau qui sont dédiées à l'élevage des vins. Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux en vue du val ou de ses affluents directs, et sur les chanfreins du plateau. Les sols offrent un bon fonctionnement hydrique, et présentent en général une charge importante en éléments grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées

perpendiculaires qui drainent l'air froid des coteaux. Les amplitudes thermiques sont assez limitées et les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une charte de donation du XI^e siècle mentionne la présence de vignes à Villedieu, mais sa culture dans la vallée du Loir est sans doute bien plus ancienne. Henri IV au XVI^e siècle estime particulièrement les vins du domaine de Prépatour situé sur la commune de Naveil à environ 5 kilomètres à l'ouest de Vendôme.

Au XVI^e siècle, les vins du Loir sont souvent cités par des hommes reconnus dont Rabelais, dans son « Pantagruel ». Au XVIII^e siècle le développement du vignoble est tel que deux arrêtés respectivement de 1781 et 1794 accusent les vigneronns d'être responsables de la disette qui sévit par manque de céréales. Le XIX^e siècle verra le plein essor du secteur viticole dans le canton de Vendôme.

Jules Guyot, dans son *Etude des vignobles de France* (1876), indique que *"la plupart des vins blancs de l'arrondissement [de Vendôme] sont fournis par le pineau blanc de la Loire [chenin B] et quelques uns par le semillon blanc ou par le surin [sauvignon B]. L'auvernat noir [pinot noir N] et le meunier donnaient autrefois d'excellents vins rouges ; aujourd'hui c'est le cot et le meunier. On tend à leur substituer le pineau d'Aunis ou balzac pour le rouge et le blancheton ou folle blanche pour le blanc"*. Ainsi, après avoir cultivé nombre de cépages, les opérateurs de la vallée du Loir se spécialisent dans la production de vins issus des cépages chenin B et pineau d'Aunis N après la crise phylloxérique.

De même que l'encépagement, les types de vins produits évoluent au XX^e siècle. Ainsi, dans les années 1950, Depardon et Buron notaient : « sans oublier que le chenin B fournit *"en petite quantité d'excellents vins blancs"* et que le pineau d'Aunis sert à élaborer ici *"à peu près exclusivement un vin blanc, parfois très légèrement teinté, présentant un fruité très agréable"*. Ces qualités seront traduites par le classement en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1968 puis en en 2001 par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

Le vignoble des « Coteaux du Vendômois » occupe en 2008 environ 130 hectares. Il est travaillé par une trentaine de déclarants, qui élaborent environ 5000 hectolitres. Production emblématique, les vins gris représentent près de la moitié des volumes, suivis par les vins rouges (environ 35%) et les vins blancs (15%).

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

Les vins blancs offrent souvent une couleur or pâle. Au nez, les senteurs de miel et de tilleul participent en général à la composition d'une palette fine et complexe. L'équilibre en bouche est séduisant, et d'une très bonne longueur.

Issus uniquement du cépage pineau d'Aunis N par pressurage direct, les vins gris constituent à la fois la principale production et l'originalité de l'appellation. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, en général dominé par la senteur poivrée que leur confère le cépage. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominant, pour donner des vins à la fois rafraîchissants, joyeux et distingués.

Les vins rouges offrent une palette aromatique en général complexe, où dominant le plus souvent les arômes épicés dont le poivre, associés aux senteurs de fruits rouges.

3°- *Interactions causales*

La zone géographique des « Coteaux du Vendômois », située à la limite climatique de culture des cépages chenin B et pineau d'Aunis N, cépages tardifs, présente des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquable. Les coteaux, armés par la craie tuffeau, creusés de nombreuses caves, historiquement utilisées pour la vinification, et la conservation, ont constitué un facteur favorisant la mise en évidence du potentiel aromatique des vins.

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

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

Le maintien de cette originalité impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse.

L'effet millésime particulièrement marqué au sein de la zone géographique a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins. Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques de l'année, les raisins récoltés seront plus ou moins riches en sucre. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins blancs. Ainsi si les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins à forte teneur en sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches récoltés après concentration par passerillage sur souche ou atteints de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea*.

Ayant persévéré dans un choix d'encépagement que J. Guyot semblait regretter près d'un siècle auparavant, les opérateurs ont su trouvé les itinéraires techniques leur permettant d'enrichir l'originalité de leurs productions comme en témoignent Depardon et Buron dans « *Le Vignoble et les vins de Loir-et-Cher* » en 1951. La relance de la production au cours de la seconde partie du XX^e siècle par des vignerons passionnés, couronnée par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée confirme l'engouement pour ces vins qui connaissent aujourd'hui une audience importante de par leur originalité au sein des productions tourangelles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 2 mai 2001, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Pour ces parcelles de vigne, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales :

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

2°- Dispositions particulières :

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

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.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

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

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

3°- Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;

- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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

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

6°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 2 mai 2001, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

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

Chapitre III

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

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

A — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	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
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle sur site.
B — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LALANDE-DE-POMEROL »
homologué par le décret n° 2011-1354 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » 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 du département de la Gironde : Lalande-de-Pomerol et Néac.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Bonzac, Fronsac, Galgon, Libourne, Lussac, Montagne, Puisseguin, Pomerol, Saint-Aignan, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Villegouge.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres, et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous réserve que les vignes soient taillées en taille courte, de façon à éviter le chevauchement des rameaux.

b) - Règles de taille

La taille est obligatoire. Elle est réalisée avant le 1^{er} mai de chaque année.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à longs bois (astes).

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont conduites obligatoirement en palissage « plan relevé ».

La hauteur de feuillage palissé est au moins 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 9000 kilogrammes par hectare ;

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue 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 ;
- Les tournières sont enherbées.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne n'est 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 :

- 194 grammes par litre de moût, pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût, pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 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 65 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.

La proportion des cépages principaux dans les assemblages est supérieure ou égale à 70%.

b) - Fermentation malo-lactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

e) - Capacité de cuverie

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

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves et les barriques.

f) - Entretien du chai et du matériel

Le chai dispose d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins sont conditionnés à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » se situe au nord-est du département de la Gironde, en pays libournais. Elle est bordée, au sud, par le cours d'eau *La Barbanne*, qui arrose, sur son autre rive, l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol ». A l'est, elle est limitrophe de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion ».

Le relief est le résultat de la destruction presque totale des formations carbonatées tertiaires par la rivière l'Isle, dont le cours se situe, aujourd'hui, plus à l'ouest. Ont suivi les dépôts de différentes nappes alluviales au cours du Quaternaire. Ces alluvions détritiques en provenance du Massif Central ont formés des terrasses d'orientation nord/sud, parallèles à l'Isle.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » s'étend sur deux communes du département de la Gironde, Lalande-de-Pomerol et Néac.

Le territoire de la commune de Néac repose en grande partie sur la haute terrasse du « *Günz* » composée de sables, graviers et galets rubéfiés, reposant, à des profondeurs variables, sur des formations argileuses. On y trouve des sols bruns lessivés et des sols bruns sur graviers et cailloux. Le territoire de la commune de Lalande-de-Pomerol est principalement situé sur les moyennes terrasses du « *Riss* » formées de sables, graviers et galets dans une matrice sablo-argileuse. Ce sont des sols bruns graveleux où la nappe phréatique est profonde et la vigne peut étendre son système racinaire sur plusieurs mètres.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique, est tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Sa situation au nord-est de la Gironde est cependant soumise à des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins.

Le paysage de la zone géographique est ainsi caractérisé par une grande homogénéité territoriale, assez sobre, composée de vastes étendues de vignobles au relief doux, parsemés d'élégants châteaux viticoles, souvent entourés par leurs parcs arborés. Les villages de Lalande-de-Pomerol et de Néac, de pierres blanches et de taille modeste complètent le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

C'est à l'époque de l'occupation romaine que la vigne fait son apparition dans cette région. Le vignoble se développe dès le XII^{ème} siècle par l'installation d'une commanderie de l'[Ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem \(plus tard Chevaliers de Malte\)](#), dont l'insigne, la croix blanche à huit pointes, va devenir l'emblème des vins de « Lalande-de-Pomerol ». Sur cette terre d'accueil, ils s'établissent et cultivent la vigne aussi bien pour l'office divin que pour le réconfort des Croisés et des pèlerins de passage sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. De cette époque, reste la très simple et belle église romane du XII^{ème} siècle de Lalande-de-Pomerol.

Créée en 1984, la « *Confrérie des Baillis de Lalande de Pomerol* » se veut l'héritière de ces traditions, et accueille, en son sein, des femmes et des hommes qui ont à cœur (« *cordi habeo* », la devise des Baillis) de porter haut et fort le pavillon et les valeurs du terroir et des vins de « Lalande de Pomerol ».

Après la crise phylloxérique, les replantations transforment profondément le vignoble sous l'influence de l'installation en pays libournais d'A. MACQUIN, élève de l'École d'Agriculture de Montpellier. Spécialiste de la greffe sur porteurs américains, il constitue des pépinières et une école de greffage. C'est l'époque où le cépage merlot N devient prédominant dans la région car le greffage régularise sa production et il s'avère particulièrement adapté aux sols du Libournais.

L'année 1884 voit la création, le 18 février, à Lalande de Pomerol, d'une « *Association syndicale de lutte contre le phylloxera* », jetant ainsi les bases de ce qui deviendra l'un des premiers syndicats viticoles de la Gironde. Au fil des ans, sa mission s'est étendue à la préservation du patrimoine viticole, au maintien et à la transmission des savoir-faire, à la diffusion des nouvelles techniques œnologiques et à la défense et à la promotion des grands vins de « Lalande de Pomerol ».

Le vignoble s'est développé jusqu'à ce que la vigne couvre presque exclusivement l'espace agricole de la zone géographique. Néanmoins, la production y reste familiale. En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » couvre 1144 hectares et compte 180 exploitants. La production est en moyenne de 50000 hectolitres par an.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » sont des vins rouges tranquilles. Le cépage merlot N confère aux vins des couleurs profondes, aux nuances rubis ou grenat avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, parfois des notes de violette.

Ces vins sont charnus et amples en bouche, sans dureté. Ils se caractérisent par trois qualités essentielles, harmonie, équilibre et élégance, qui leur assurent charme et séduction dans la jeunesse, et puissance et complexité, au fil des années. Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et cot N (ou malbec) sont souvent présents, apportant de la structure et enrichissant la palette aromatique des vins.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire délimite les parcelles saines ou d'assainissement facile, en raison, soit de la texture du sol, soit de leur position topographique (croupe ou pente) permettant un écoulement normal des eaux. Ont été exclus, les parcelles présentant des sols hydromorphes et des sols sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et les parcelles situées dans les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un mesoclimat défavorable (gélifs, humides...).

Par ailleurs, afin de préserver les caractéristiques essentielles du milieu physique et biologique, 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 et l'enherbement des « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion des sols.

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

Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols graveleux à matrice argileuse où il exprime au mieux les caractéristiques de l'appellation d'origine contrôlée.

Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N trouvent leur meilleure expression sur les sols les plus graveleux.

Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échelas de soutien. Par la suite, la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère et les travaux en vert permettent de garantir une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse, assurant une maturité optimale. La présence d'argiles en sous-sol induit une alimentation en eau très régulée de la vigne, et les graves de surface, drainantes et réfléchissant la lumière vers le feuillage, ainsi que la présence en sous-sol d'oxydes de fer ou « *crasse de fer* », apportant des éléments minéraux spécifiques, liés au bénéfice d'un climat très favorable, assurent aux vins de « Lalande de Pomerol » leur grande personnalité.

Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation minimale est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à des vins exprimant toutes les qualités du milieu naturel dont ils sont issus. Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Vignoble entièrement constitué de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, « Lalande-de-Pomerol » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin. Cette appellation d'origine contrôlée est représentée par des vins qui ont établi leur réputation par l'ancienneté des vignobles dont ils sont issus, la compétence, l'attachement et le dynamisme commercial des générations qui s'y sont succédé, et la reconnaissance internationale acquise au fil des siècles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 21 au 24 juin 1994, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

- a) - Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare, 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.
- b) - Les dispositions relatives à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.
- c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs 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 2015 incluse.
- d) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins quinze jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais déclare la ou les période(s) de conditionnement et adresse une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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

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

4. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

5. Déclaration de déclassement

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

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification du paysage, une déclaration est 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, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un Système d'Information Géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle 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 témoignant d'une absence totale de lutte.
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 sucre fermentescibles) chez les opérateurs ; - Par examen visuel du raisin
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04.

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« CÔTES DU RHÔNE VILLAGES »
homologué par le décret n° 2011-1351 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Côtes du Rhône Villages ", initialement reconnue par le décret du 2 novembre 1966, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par 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 :

- « Cairanne » ;
- « Chusclan »;
- « Laudun » ;
- « Massif d'Uchaux »;
- « Plan de Dieu »;
- « Puyméras »;
- « Roaix »;
- « Rochemade »;
- « Rousset-les-Vignes »;
- « Sablet »;
- « Saint-Gervais »;
- « Saint-Maurice »;
- « Saint-Pantaléon-les-Vignes »;
- « Séguret »;
- « Signargues »;
- « Valréas »;
- « Visan ».

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

2°- Les dénominations géographiques complémentaires « Cairanne », « Laudun », « Roaix », « Rochemade », « Rousset-les-Vignes », « Sablet », « Saint-Gervais », « Saint-Maurice », « Saint-Pantaléon-les-Vignes », « Séguret », « Valréas », et « Visan » sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

3°- La dénomination géographique complémentaire « Chusclan » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

4°- Les dénominations géographiques complémentaires « Massif d'Uchaux », « Plan de Dieu », « Puyméras » et « Signargues » sont réservées aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

- Département de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche ;

- Département de la Drôme : Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;

- Département du Gard : Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan ;

- Département du Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COMMUNES
« Cairanne »	Cairanne (Département du Vaucluse)
« Chusclan »	Bagnols-sur-Cèze Chusclan, Codolet, Orsan, Saint-Etienne-des-Sorts (Département du Gard), conformément aux dispositions du jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947
« Laudun »	Laudun, Saint-Victor-la-Coste et Tresques (Département du Gard), conformément aux dispositions du jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947
« Massif d'Uchaux »	Lagarde-Paréol, Mondragon, Piolenc, Sérignan-du-Comtat (pour partie) et Uchaux (Département du Vaucluse)
« Plan de Dieu »	Camaret-sur-Aigues, Jonquières, Travaillan (pour partie) et Violès (Département du Vaucluse)
« Puyméras »	- <u>Département de la Drôme</u> Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze ; - <u>Département du Vaucluse</u> Faucon, Puyméras et Saint-Romain-en-Viennois.
« Roaix »	Roaix (Département du Vaucluse)

« Rochegeude »	Rochegeude (Département de la Drôme)
« Rousset-les-Vignes »	Rousset-les-Vignes (Département de la Drôme)
« Sablet »	Sablet (Département du Vaucluse)
« Saint-Gervais »	Saint-Gervais (Département du Gard)
« Saint-Maurice »	Saint-Maurice-sur-Eygues (Département de la Drôme)
« Saint-Pantaléon-les-Vignes »	Saint-Pantaléon-les-Vignes (Département de la Drôme)
« Séguret »	Séguret (Département du Vaucluse)
« Signargues »	Domazan, Estézargues, Rochefort-du-Gard et Saze (Département du Gard)
« Valréas »	Valréas (Département du Vaucluse)
« Visan »	Visan (Département du Vaucluse)

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947 et par les décrets des 2 novembre 1966, 1^{er} octobre 1985, 2 octobre 1997, 25 août 2005 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte ;

- Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Alex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol, Montjoux, Montoisson, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon,

Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valence, Veauvès ;

- Département du Gard : Les Angles, Aramon, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pognadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salzac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez ;

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

- Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Le Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Montoux, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes visées au 1°, a) du point IV et au 3°, a) du point IV, non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépagement

1° - Encépagement

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

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B ;

- cépages accessoires : piquepoul blanc B, ugni blanc B.

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

- cépage principal : grenache N ;

- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;

- cépages accessoires : brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, counoise N, muscardin N, piquepoul noir N, terret noir N.

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

- cépage principal : grenache N ;

- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;

- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

d) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;

- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

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

b) - Vins blancs :

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

c) - Vins rouges et rosés :

- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement,

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % ;

- Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,50 hectare en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ».

VI. - Conduite du vignoble

1°- *Modes de conduite*

a) - Densité de plantation.

- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres ;

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang, et d'espacement, entre les pieds, sur un même rang ;

- L'écartement entre les pieds, sur un même rang, est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans ; durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
Le cépage viognier B peut être taillé : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;

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

- Le cépage syrah N est palissé, soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé », avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare et à 5500 kilogrammes par hectare pour les dénominations géographiques complémentaires.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le paillage plastique est interdit ;
- 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.

3°- *Irrigation*

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

2°- *Maturité du raisin*

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSA MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
---	--	---

AOC « Côtes du Rhône Villages »		
Vins blancs et rosés	196	12 %
Vins rouges	207	12 %
Dénominations géographiques complémentaires		
Vins blancs et rosés	196	12 %
Vins rouges issus des cépages syrah N ou mourvèdre N	207	12,5 %
Vins rouges issus des autres cépages	216	

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 44 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 d'une dénomination géographique complémentaire, à 41 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 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 d'une dénomination géographique complémentaire, à 45 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 55 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal ; la présence d'au moins un des 2 cépages complémentaires est obligatoire dans l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, PERIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (GLUCOSE + FRUCTOSE) ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre			
Vins blancs, rouges ou rosés (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14, 28 milliéquivalents par litre		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre		
Vins rouges			Supérieure ou égale à	Supérieur ou égal à 45

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les vins présentent, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 14,5 %.

e) - Matériel pour l'élaboration des vins

Le matériel utilisé pour l'élaboration des vins ne doit pas affecter le potentiel qualitatif. Ce matériel pour l'élaboration des vins peut faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement moyen de l'exploitation de la récolte précédente par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- *Obligations d'analyse des vins*

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - Intensité colorante modifiée - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à la région naturelle de la vallée du Rhône. Le fleuve en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

La zone géographique s'étend, entre Montélimar et Avignon, sur le territoire de 95 communes bordant le Rhône sur sa rive occidentale et sa rive orientale.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Cette période a connu la mise en place d'une succession de bassins sédimentaires ouverts vers le sud et encadrés par les reliefs de l'ère Secondaire. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviale), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses.

Les sols rencontrés sont de fait de natures très différentes :

- sols développés sur terrasses fluviales ;
- sols développés sur marnes et calcaires tendres ;
- ou encore sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle, pour la partie septentrionale, continental tempéré, avec une pluviométrie équivalente à celle constatée dans la partie sud.

Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver.

Ainsi, pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, sous forme orageuses en été. Les réserves en eau du sol s'épuisent progressivement et entraînent un ralentissement puis un arrêt de la croissance végétative.

Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an ; il dégage le ciel et favorise une forte insolation qui dépasse toujours 2500 heures par an. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet « *venturi* » du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers plants de vigne en Vallée du Rhône sont probablement apportés par des colons grecs, 600 ans avant Jésus-Christ. A la demande des marchands grecs, les Romains débarquent dans le pays afin de le sécuriser. Ils y tracent des routes, édifient de nombreux ouvrages d'art, créent des villes et d'immenses domaines agricoles qui sont à l'origine de l'introduction de la culture de la vigne et de la production de vin en Vallée du Rhône. Les légionnaires romains plantent la vigne en privilégiant les coteaux parfois très pentus, avec des cépages locaux particulièrement adaptés aux conditions climatiques. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

La vigne, les savoir-faire culturels, prennent pied progressivement sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, formant une continuité territoriale et mettant en place une communauté partageant le même patrimoine dont la notoriété ne cesse de croître. PLINE loue la qualité des vins issus des nombreux coteaux qui bordent l'Ouvèze (Roaix, Vaison-la-Romaine, Séguret, Sablet, ...) sur le territoire des *Voconces*.

Etablie au XV^{ème} siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès, cette région, baptisée « *la Côte du Rhône* », tire son nom de la proximité du fleuve. Au sein de ce vignoble, où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de toute situation pouvant recevoir des céréales, sont appliquées, dès 1615, des restrictions de plantation pour préserver la qualité. Chaque année, un « *ban des vendanges* » est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. A la fin du XVIII^{ème} siècle et durant le XIX^{ème} siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « *Côtes du Rhône* » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire. La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

A la suite de cette reconnaissance, les producteurs expriment le désir de valoriser et d'identifier les meilleurs vins par un nom géographique. Cette démarche conduit à la reconnaissance, en 1966, de la possibilité d'associer au nom de l'appellation d'origine contrôlée « *Côtes du Rhône* », le nom de quelques communes de provenance des raisins, en fonction de la réputation des vins avérée, puis, en 1967, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « *Côtes du Rhône Villages* ». Ce travail d'organisation pyramidale de la production a favorisé la reconnaissance d'une vingtaine de dénominations géographiques complémentaires pouvant être associées au nom de l'appellation d'origine contrôlée « *Côtes du Rhône Villages* ».

Au cœur de la partie méridionale de la vallée du Rhône, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « *Côtes du Rhône Villages* » s'étend sur 4 départements. La production, en 2010, est d'environ 350000 hectolitres dont 5000 hectolitres de vins blancs.

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 50 %. Les cépages syrah N ou mourvèdre N lui sont associés.

Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

3°- Interactions causales

Vignoble unique dans sa diversité, le vignoble des « *Côtes du Rhône Villages* » et des « *Côtes du Rhône Villages* » avec dénomination géographique complémentaire, résulte de la conjonction entre une histoire englobante et un partage de savoir-faire mettant progressivement en place une communauté de producteurs soucieuse de valoriser les identités propres aux multiples micro-régions qui composent ou qui bordent la vallée du Rhône.

Elaborée à partir de raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées au sein de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », cette production offre une expression particulière et originale des potentialités naturelles et humaines au sein de la famille des vins de la Vallée du Rhône.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette « diversité unique » mise en œuvre par les producteurs qui ont su :

- adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation ;
- profiter des conditions climatiques favorables ;
- et valoriser la présence du Rhône.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet « sanitaire » du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2000 ans d'une tradition viticole.

L'association entre, le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, et le territoire mis à leur disposition, avec une sélection de parcelles délimitées, crée l'identité et la famille des vins des « Côtes du Rhône ». Au sein de cette famille, ont pu être distinguées l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », complétée ou non par le nom d'une dénomination géographique complémentaire, ainsi que les appellations d'origine contrôlées dites « Crus des Côtes du Rhône », tant dans la partie méridionale que dans la partie septentrionale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

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

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturelles

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration 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 mai qui précède la récolte.

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

La déclaration d'affectation parcellaire est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication

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

La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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.

3. Déclaration de renonciation à produire

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

Cette déclaration, établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion, précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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

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

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

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

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion

5. Déclaration préalable de conditionnement

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

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion

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

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

7. Déclaration de déclassement

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

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

9. Plantation

Une copie de la déclaration de fin des travaux est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, l'année de plantation de la parcelle, accompagnée de la copie du bulletin de transport des plants.

10. Déclaration d'irrigation

Une déclaration d'irrigation est adressée, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 1^{er} jour de l'irrigation, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants), et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle anhydride sulfureux libre et acidité volatile)
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])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...); - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
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.gov.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 « MONBAZILLAC »
homologué par le décret n° 2011-1355 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi par la mention « sélection de grains nobles » 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 « Monbazillac » suivie ou non par la mention « sélection de grains nobles » est exclusivement 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 la Dordogne : Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac-de-Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 novembre 1991.

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

L'aire de proximité immédiate pour l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bergerac, Bouniagues, Conne-de-Labarde, Cunèges, Flaugeac, Gageac-et-Rouillac, Lamonzie-Saint-Martin, Lembras, Mescoulès, Ribagnac, Saint-Nexans, Sigoulès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille à astes ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 15 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne.

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

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité avec action ou non de la pourriture noble (botrytis cynerea).

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation des bennes munies d'une pompe à palettes est interdite pour le transport de la vendange.

2°- *Maturité du raisin*

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

VINS, MENTION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	221	14 %
Vins blancs avec mention « sélection de grains nobles »	255	17 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

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

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, 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.

4°- *Dispositions particulières*

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » et l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac ».

Dans ce cas, la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » ne doit pas être supérieure à la différence entre le rendement fixé dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », affectée d'un coefficient k égal à 1,8.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

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

b) - Normes analytiques

VINS, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES glucose + fructose (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs	Supérieure à 45	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en H ₂ SO ₄)
Vins blancs avec mention « sélection de grains nobles »	Supérieure à 85	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en H ₂ SO ₄)

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 20%.

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

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

2°- Dispositions par type de produit

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

- a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique de stockage pour les produits conditionnés.
- b) - La température du local de stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est maîtrisée par une isolation adaptée.
- c) - Les bouchons sont entreposés dans un local adapté.

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} juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au cœur du Périgord Pourpre et au bord de la Dordogne, la ville de Bergerac est entourée au nord, par le vignoble de « Pécharmant » et au sud, par le de « Monbazillac ».

La zone géographique s'insère sur les terrasses et les coteaux qui s'étendent de la rive gauche de la Dordogne à la rive droite de la Gardonnette.

Véritable noyau viticole représentant le quart du vignoble bergeracois, la zone géographique recouvre le territoire de 5 communes.

Les terrains affleurant s'inscrivent totalement dans la série des formations lacustres et fluviolacustres de l'Eocène et de l'Oligocène.

L'ascension de la côte de « Monbazillac » permet de rencontrer successivement :

- les molasses de l'Eocène inférieur de nature sablo-argileuse,
- les molasses du « fronsadais » constituées par un grès tendre carbonaté,
- le calcaire de Castillon,
- les molasses de « l'agenais », plutôt argileuses dans leur partie sommitale et dans lesquelles vient s'intercaler le calcaire de *Monbazillac*, calcaire dur présentant des dalles silicifiées à l'origine de belles pierres meulières.

Cette stratigraphie particulière a permis la différenciation de trois grands types de sols :

- des sols argileux et calciques, sans pouvoir chlorosant et relativement profonds dans les bas de pente,
- des sols calciques, beaucoup plus minces, avec des contraintes hydriques parfois fortes surtout à l'affleurement de la roche-mère calcaire,
- des sols développés sur molasses, lessivés, légèrement acides et à forte proportion d'argile au sommet des croupes.

Sur le plan géomorphologique, l'interfluve Dordogne/Gardonnette, orienté globalement est/ouest, présente une forte dissymétrie avec, une pente très raide, au nord, sur la vallée de la Dordogne et un plateau et une pente beaucoup plus douce, au sud, vers la vallée de la Gardonnette.

Dans le paysage monbazillacois, le vignoble est omniprésent. Sur le plateau, la vigne est en monoculture et seules les exploitations agricoles, avec des bâtiments imposants et parfois un parc ombragé, viennent rompre l'espace viticole.

Le versant nord qui regarde la Dordogne est très raide et porte quelques bois escarpés ou quelques résidences bénéficiant d'une vue exceptionnelle sur la vallée.

Au pied du coteau, le village de Saint-Laurent-des-Vignes est totalement entouré par le vignoble.

Sur le versant sud, vers la Gardonnette, apparaissent quelques cultures céréalières alors que le fond de la vallée est occupé par des prairies permanentes.

Le climat est très océanique, assez proche de celui de la région bordelaise, mais est cependant marqué par un caractère un peu continental, donc moins pluvieux et légèrement plus froid.

L'humidité de l'air, relativement élevée, est liée à la conjonction des masses d'air océaniques et des nombreuses surfaces et masses d'eau constituées par le réseau hydrographique de la Dordogne et de ses affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les terres de Mont-Bazillac appartiennent à un prieuré bénédictin créé, à Bergerac, au XI^{ème} siècle.

Les moines y ont défriché la colline pour y planter de la vigne. Totalement accaparés par d'autres tâches, ils délaissent un moment leurs vignes, permettant à la pourriture noble de s'y développer. Ne souhaitant cependant pas perdre le bénéfice de leur récolte, ils découvrent alors l'action bénéfique de *botrytis cinerea*.

La révocation de l'Edit de Nantes, en 1685, oblige quelques grandes familles de la bourgeoisie huguenote à émigrer en Hollande. Cela a pour conséquence de développer d'une manière considérable le commerce des vins de « Monbazillac » vers les Flandres du Nord. Une véritable hiérarchie s'instaure dans la qualité des vins doux et la notion de crus, ou de vins de propriétés, apparaît à travers les « marques hollandaises ». Au nombre de trente deux, et toutes situées sur la côte nord de Monbazillac, elles sont estampillées au fer rouge sur les fonds des barriques et constituent le sceau personnel et la garantie des crus nobles de « Monbazillac ».

La crise phylloxérique n'épargne pas le vignoble de « Monbazillac » qui est totalement détruit en 1885.

Dix ans plus tard, avec la technique du greffage, la résurrection est en cours et à la fin de la première guerre mondiale, le tiers du vignoble est replanté.

La délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » a donné lieu à quelques procès retentissants :

- le syndicat viticole de Monbazillac assigne trois propriétaires de la commune de Pomport pour leur faire interdire de vendre leurs vins sous le nom de « Monbazillac ». Le tribunal de Bergerac déboute le syndicat en décembre 1921, jugement confirmé par la cour d'appel de Bordeaux en novembre 1924,
- de même, en mars 1934, le tribunal confirme les limites de la zone géographique de « Monbazillac » aux cinq communes actuelles, en excluant les communes de Gageac-Rouillac et Saint-Nexans. Ce jugement est confirmé par la cour d'appel en novembre 1935.

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » est reconnue le 15 mai 1936, en confirmant la zone géographique précédemment définie par jugement.

Cet acharnement judiciaire montre bien la volonté de la communauté humaine, regroupée très tôt en syndicat, de protéger le nom et le produit qui porte ce nom.

Une partie des producteurs se regroupe en 1940 pour créer la cave-coopérative de Monbazillac.

La cave coopérative achète, en 1960, le château de Monbazillac qui devient une remarquable vitrine de la production.

Afin de pérenniser le savoir-faire découvert inopinément par les moines, les vendanges sont toujours faites par tries successives manuelles. Trois passages sont généralement réalisés, parfois beaucoup plus, en fonction de l'évolution du champignon parasite. Ces différentes tries donnent des jus de qualités différentes qui feront l'objet d'un assemblage, après vinification.

Après les années de production record dépassant les 100000 hectolitres dans les années 1950, la production s'est stabilisée dans les années 2000 à 50000 hectolitres en moyenne, chiffre qui présente une très bonne adéquation avec le potentiel de commercialisation.

Le vignoble concentré sur cinq communes, dont deux en quasi-monoculture de la vigne (Monbazillac et Pomport), couvre un peu plus de 2500 hectares.

La mévente des vins blancs doux dans les années 1970, a amené les viticulteurs à diversifier leur production en plantant des cépages noirs. Ainsi le vignoble des cinq communes représente aujourd'hui le quart du vignoble bergeracois.

Près de 180 producteurs exploitent ce vignoble, dont un tiers adhère à la cave-coopérative de Monbazillac.

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

Le vin d'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » est un vin blanc dont le caractère sucré est nettement affirmé par une richesse minimale en sucres fermentescibles de 45 grammes par litre.

La mention « sélection de grains nobles » est destinée aux vins dont les conditions de maturité et de récolte sont plus restrictives et pour lesquels tout recours à l'enrichissement est interdit.

D'une remarquable couleur or qui fonce avec le temps, le vin d'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », particulièrement élégant, est généralement dominé par des arômes de miel, d'acacia et de pêche, agrémenté par des nuances d'agrumes et de mirabelles confits.

En bouche la sucrosité est parfois très élevée, au détriment de l'équilibre, par manque de nervosité. Toute la difficulté de l'assemblage va consister à donner une harmonie au vin.

3°- Interactions causales

Au vignoble, la production d'un vin doux (dit « liquoreux ») nécessite d'obtenir dans un premier temps une maturité complète du raisin, puis une surmaturité.

Pour la délimitation de l'aire parcellaire, la nature du sous-sol est un critère déterminant qui permet de sélectionner les parcelles présentant des sols assurant une bonne perméabilité et un drainage efficace de l'eau.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, traduite par une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare, des tailles courtes limitant la puissance végétative de la plante, et un rendement faible de 30 hectolitres par hectare. Les cépages principaux sont relativement précoces et de vigueur moyenne.

Paradoxalement, le critère topographique relatif à l'exposition des parcelles de vignes privilégie les parcelles en pente nord vers la vallée de la Dordogne. Celles-ci vont bénéficier plus longtemps des conditions d'hygrométrie au lever du jour.

L'ensemble de ces éléments permet d'obtenir des raisins sains avec une maturité précoce.

La surmaturité est liée à la conjonction des conditions topographiques et climatiques très particulières que l'on ne trouve réunies qu'en très peu de sites.

En amont de Bergerac, la vallée de la Dordogne se resserre fortement car le soubassement est plus dur (calcaires du Crétacé).

La topographie peut faire penser à une bouteille couchée et la zone géographique de « Monbazillac » se situerait au niveau de l'épaule.

En automne, l'influence océanique favorise la rosée, les brumes ou les brouillards matinaux qui vont stagner dans ce goulot d'étranglement et qui seront suivies de belles après-midi ensoleillées.

Le taux d'humidité de l'air oscille entre 85 % et 90 % et favorise le développement de *botrytis cinerea* dont l'activité est fortement ralentie par la chaleur de l'après-midi. Il est remarquable de constater que sur la côte exposée au nord, sont élaborés, très précocement, les vins les plus concentrés. Le plateau et le versant sud, soumis plus tôt dans la journée au rayonnement du soleil, sont moins précoces et vont produire des vins ayant moins de sève.

Au-delà des phénomènes de concentration du raisin par évaporation d'eau, *botrytis cinerea* va dégrader certains acides, tel l'acide tartrique et produire d'autres molécules organiques telles le glycérol.

Les producteurs se sont imposés des règles de suivi du vignoble et de la vendange avec une obligation de déclaration d'affectation parcellaire et de tenue d'un registre d'apport journalier.

La récolte est effectuée à surmaturité, avec ou sans pourriture noble, et la richesse minimale en sucre des raisins est de 221 grammes par litre, voir de 255 grammes par litre pour les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

Pour perpétuer les pratiques anciennes et pour faciliter l'extraction des jus au pressurage, les raisins sont mis entiers dans le pressoir. Ce soin tout particulier interdit l'utilisation de bennes munies d'une pompe à palettes ainsi que celle de pressoirs continus.

Les vins sont issus des cépages principaux muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et des cépages accessoires chenin B, ondenc B et ugni blanc B. Dans l'assemblage, les cépages principaux représentent au minimum 80 %, les cépages accessoires étant nécessaires, certains millésimes, pour l'apport d'acidité.

Le caractère doux des vins est affirmé par une teneur minimale en sucres fermentescibles de 45 grammes par litre et même de 85 grammes par litre pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

Les vins n'obtiennent leur plénitude qu'au bout de quelques mois et ils font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte. Cette période d'élevage se poursuit jusqu'au 15 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

Au chai, les producteurs se sont imposés une maîtrise de la température du lieu de stockage des vins et la nécessité d'un stockage adapté pour les bouchons.

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » a fait l'objet de combats acharnés autour de son mode de récolte, combats qui témoignent de la passion des producteurs qui ont su se ressaisir pour assurer l'avenir de ce produit de haute expression.

« Monbazillac » est, en superficie et en production, le vignoble de vins doux d'appellation d'origine contrôlée, le plus important de France.

« Monbazillac », est aussi un prodigieux vin de garde, comme en témoignent les 14 bouteilles datant de 1747, retrouvées dans l'épave de « l'Amsterdamer » qui faisait la liaison Bordeaux-Amsterdam, et qui ont su conserver leur saveur pendant deux siècles et demi, enfouies dans un banc de sable, à une température de 10°C.

Le succès des « marques hollandaises » a largement contribué à la renommée de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac ».

Connu et apprécié des gourmets, ce vin se retrouve sur toutes les tables des grands de ce monde, telle celle du despote éclairé FREDERIC II, roi de Prusse.

Le Comte de TALLEYRAND-PERIGORD, ambassadeur incomparable des produits du sol français, utilisait les pâtés truffés et le « Monbazillac » comme faire-valoir dans ses démarches diplomatiques.

En 1816, André JULLIEN publie sa « Topographie de tous les vignobles connus ». Il y mentionne que Monbazillac, Saint-Nexans et Sancé, sur la rive gauche de la Dordogne, sont renommés pour la qualité des vins blancs qu'ils produisent.

XI. - Mesures transitoires

1° - Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité 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 que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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 « Monbazillac », 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

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » suivie de la mention « sélection de grains nobles » comportent obligatoirement cette mention dans leur étiquetage ainsi que l'indication du millésime.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration 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 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 les rangs.

2. Déclaration d'intention de récolte

Les opérateurs adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration écrite d'intention de récolte au plus tard 2 jours avant le début de vendange. Une déclaration spécifique est adressée à l'organisme de défense et de gestion pour la récolte des raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

3. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

4. Déclaration de revendication

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

Elle indique :

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

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

5. Déclaration préalable de retraitaison

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 maximum 15 jours ouvrés et au minimum 5 jours ouvrés avant la retraitaison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retraitaison.

6. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 5 jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

7. 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 15 jours ouvrés avant l'expédition.

II – Tenue de registres

Registre d'apport journalier

Le producteur de raisins destinés à l'élaboration de vins à appellation d'origine contrôlée tient un registre d'apport journalier destiné à recueillir les informations sur les références cadastrales des parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	

A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visites sur le terrain - Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal.	Visites sur le terrain - Estimation de la charge - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Manquants	Visites sur le terrain
Entretien général	Visites sur le terrain - Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Vendanges par tris successives	Documentaire et visite sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site

Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
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	Contrôle documentaire 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 « SAINTE-CROIX-DU-MONT »
homologué par le décret n° 2011-1356 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

Chapitre Ier

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II.-Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III.-Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Sainte-Croix-du-Mont, située dans le département de la Gironde.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 5 mars 2009.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Sainte-Croix-du-Mont les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes : Cérons, Donzac, Gabarnac, Loupiac, Monprimblanc, Mourens, Semens, Saint-Germain-de-Graves, Saint-Pierre-d'Aurillac et Verdelais.

V.-Encépagement

Les vins sont issus des cépages muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI.-Conduite du vignoble

a) - Densité de plantation.

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

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard le 1er juin.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille Guyot double, Guyot simple et mixte, cordon de Royat bilatéral, taille à la bordelaise, taille en éventail.

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

La hauteur de feuillage palissé est minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied. Ce nombre peut être porté à seize grappes par pied pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne :

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

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

VII.-Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité, botrytisés et / ou passerillés sur souche.

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût pour le cépage sémillon B et 229 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14,5 %.

VIII.-Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

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

2° - Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

4° - Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations d'origine contrôlées « Sainte-Croix-du-Mont » et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » affectée d'un coefficient K.

Le coefficient K est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par celui de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont ».

IX.-Transformation, élaboration, élevage, assemblage et conditionnement

1° - Dispositions générales :

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

a) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.
- Les vins présentent, au conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

c) - Matériel interdit.

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdite.

d) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier 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 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 le conditionnement.

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

4° - Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

X. — Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique :*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » dans le département de la Gironde est limitée à la commune de Sainte-Croix-du-Mont, sur la rive droite de la Garonne, en amont, à 45 kilomètres Sud-est de Bordeaux. Cette commune est par ailleurs incluse dans l'aire géographique de l'appellation « Premières Côtes de Bordeaux ».

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, Sainte-Croix-du-Mont associe sur son territoire pied de coteau, versant et plateau.

La commune de Sainte-Croix-du-Mont possède un potentiel paysager riche et varié hérité d'une longue histoire viticole. Elle se caractérise par un relief bien marqué et parfois escarpé (les points hauts culminent à 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, tel celui du *Padouen*, qui ont creusé leur lit dans le socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble. La falaise calcaire, dominant la Garonne et située sous le château et l'église, laisse apparaître un calcaire gréseux, recouvert d'un niveau très riche en *Ostrea aquitana* qui forment un banc d'huîtres, dans lequel ont été creusées des grottes utilisées par certains viticulteurs pour la conservation des vins. Ainsi, le plateau calcaire domine la vallée de la Garonne par une pente orientée au Sud-ouest. Les paysages viticoles se composent de petites collines couvertes de vignobles et de frais vallons boisés.

Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses mais bien différenciées. Elles sont constituées de formations du Tertiaire où l'on trouve le socle de calcaire à Astéries qui, recouvert par des argiles de décalcification sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, le calcaire à Astéries est souvent recouvert par la molasse dite de l'Agenais. Sur les pentes orientées au Sud et au Sud-ouest on trouve des sols bruns plus ou moins calcaires, avec des débris d'huîtres fossiles par endroits, et des sols de graves argileuses, constituant des sols très qualitatifs pour la vigne. Les pentes orientées au Nord et à l'Est sont fréquemment recouvertes de limons éoliens constituant souvent le domaine de la forêt. En pied de coteau, on retrouve les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses, recouvrant localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux.

Ce vignoble, en face de l'appellation Sauternes de l'autre côté du fleuve, bénéficie d'un mésoclimat particulier à l'automne. Au confluent du Ciron et de la Garonne l'humidité des brumes matinales s'élève des méandres de la Garonne alternant avec des périodes très chaudes et ensoleillées sur ces coteaux bien exposés en pentes Sud et au Sud-ouest. Le vent est très présent sur ce coteau, contribuant à l'assèchement du feuillage après les pluies et les rosées. Ces conditions écologiques particulières favorisent le développement du *Botrytis cinerea* sur les pellicules des raisins, champignon microscopique qui recouvre les pellicules des raisins sous forme de « pourriture noble », à l'origine de transformations biochimiques du raisin, engendrant de grands vins liquoreux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Le vignoble apparaît dès l'Antiquité en Bordelais. Mais c'est au Moyen Âge que le développement du vignoble a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre, puis la Hollande au XVII^{ème} siècle, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle*, 1959).

Le développement du commerce avec la Hollande a favorisé la production de vins blancs doux et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement en barriques, puis en bouteilles, grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767*, 1977).

Après la destruction du vignoble par le phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle, les vignes ont été replantées avec les cépages nobles les plus adaptés à la production de vins fins, le Sémillon B dominant largement, accompagné des Sauvignon B et Muscadelle B. En 1908, les producteurs fondent le Syndicat des Propriétaires de Grands Vins Blancs de Sainte-Croix-Du-Mont, puis, en 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » est reconnue par décret, dans les limites de la commune telles que l'arrêt de la Cour d'Appel de Bordeaux en date du 28 juillet 1930 les avait définies.

Une cinquantaine de producteurs consacrent environ 370 hectares à cette appellation pour une production moyenne de 12 000 hectolitres, celle-ci pouvant fluctuer considérablement d'un millésime à l'autre car les périodes climatiques humides dues aux dépressions atlantiques d'automne peuvent compromettre la concentration ou la botrytisation des raisins, exigées pour cette production.

Les raisins mûrs, recouverts par le duvet du Botrytis, subissent une période de surmaturation et se dessèchent doucement sous l'effet conjugué du soleil et des vents secs de Nord, Nord-est fréquents en octobre et novembre. Ces conditions favorisent les concentrations en sucres et composés aromatiques caractéristiques. Les vendangeurs sélectionnent alors manuellement ces grains rôtis, de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, décidées par les alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt naturel de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire de la région et particulièrement bien adapté à la concentration sur pied et à la botrytisation. Le sauvignon B ou le sauvignon gris G contribuent souvent à l'encépagement pour leur intérêt olfactif, ainsi que la

muscadelle B, apportant un arôme particulier mais restant minoritaire car plus sensible à la « pourriture grise ».

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

L'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » concerne des vins tranquilles blancs avec sucres résiduels issus des cépages sémillon B, largement majoritaire, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B.

Leur robe dorée s'ambre doucement au vieillissement. Ils développent fréquemment des arômes de fruits blancs et de fleurs lorsqu'ils sont jeunes et évoluent en développant parfois des arômes de fruits confits et d'agrumes lorsqu'ils vieillissent, accompagnés de notes grillées quand ils sont élevés en barrique. Ces vins d'une grande douceur, équilibrés et délicats, présentent une persistance aromatique d'une grande richesse.

3° - Interactions causales :

L'activité viticole dans la région de « Sainte-Croix-du-Mont » est ancienne et contrainte par un relief relativement accidenté. Les producteurs ont su adapter leurs pratiques aux spécificités de ce milieu.

Afin d'obtenir une saine surmaturation des raisins, les parcelles de vignes situées dans les fonds de vallons, en bordure ou à proximité des ruisseaux, ou ne permettant pas un écoulement facile des eaux sont exclues de la délimitation parcellaire. Les sols argilo-calcaires favorisent une concentration lente (10 à 12 jours). Dans les sols de graves, la concentration est plus rapide et impose une grande vigilance quant au choix de la date de trie.

Le paysage est également marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage de Sainte-Croix-du-Mont et, de ce fait, la délimitation protège aussi le patrimoine paysager de l'appellation, fait d'alternances de vignobles et de boisements.

Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins de Sainte-Croix-du-Mont, caractérisés par leur ampleur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins sur-mûris. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied et la charge maximale à la parcelle avant surmaturation sont limités. La densité de plantation est suffisamment élevée pour limiter la charge en raisin par pied de vigne. Les conditions de production à rendements limités permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une richesse suffisante en sucres.

Les vins blancs de cette région riches en sucres et en alcool se révèlent adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Ils sont ainsi très prisés par les marchés du nord de l'Europe qui se sont développés de longue date, en particulier avec les hollandais au XVII^{ème} siècle.

Produire un « Sainte-Croix-du-Mont » jusqu'à la table du consommateur est une véritable aventure humaine. L'adaptation aux observations quotidiennes relève de l'expérience de chaque viticulteur et la transmission de génération en génération n'est ni un luxe, ni désuète. Suivre l'évolution de la maturité puis la concentration en botrytis de chaque parcelle en connaissant son histoire, monter une équipe de vendangeurs et entretenir ce goût de la perfection à coût raisonnable, durant 5 à 9 semaines pour seulement 15 à 20 jours réellement travaillés, c'est recommencer chaque année une sorte de situation pionnière.

Les efforts consentis par des générations de viticulteurs et de viticultrices pour produire les vins de l'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » sont historiquement considérables. Pour la plupart c'est leur production dominante. Ils ont aussi, parfois sans trop y penser, entretenu un paysage d'une grande valeur esthétique reconnue. Cette appellation a développé et maintenu une renommée internationale, attestée par les nombreuses médailles d'or obtenues par plusieurs châteaux lors des expositions universelles de la fin du XIX^{ème} siècle.

XI.-Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne à la date du 31 juillet 2009, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée par le comité national compétent de l'institut national de l'origine et de la qualité, lors de sa séance du 5 mars 2009, 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 2030, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2° - Modes de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place avant le 1er septembre 1991 et dont la densité à la plantation est supérieure à 2000 pieds par hectare et inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :

- mise en conformité de 50 % des superficies concernées pour la récolte 2011 ;
- mise en conformité de 60 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;
- mise en conformité de 70 % des superficies concernées pour la récolte 2019 ;
- mise en conformité de 80 % des superficies concernées pour la récolte 2023 ;
- mise en conformité de 90 % des superficies concernées pour la récolte 2027 ;
- mise en conformité de 100 % des superficies concernées pour la récolte 2030.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b) En cas de non-respect de l'échéancier ci-dessus, le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée, sur les superficies concernées, est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient égal au rapport entre la densité de plantation et la densité de 5000 pieds par hectare.

A partir de la récolte 2030, les parcelles de vigne plantées à une densité inférieure à 5000 pieds par hectare ne bénéficient plus, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

c) Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

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 « Sainte-Croix-du-Mont » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 :

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

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

CHAPITRE II

I.-Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

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

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

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

Les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac ») adressent pour les lots concernés une déclaration de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé cinq jours au plus tard avant le début de l'opération de commercialisation du lot concerné.

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

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

4. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

II.-Tenue de registres

1. Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés font l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan 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} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux;

CHAPITRE III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
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, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de stockage adapté 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.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôles terrain.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Réception et transfert de la vendange.	Contrôle sur site.
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 par l'opérateur) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage.	Contrôle documentaire, 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

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 « BONNEZEAUX »
homologué par le décret n° 2011-1345 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux », initialement reconnue par le décret du 6 novembre 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indication

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 « Bonnezeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire : Thouarcé.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 janvier 1953.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudfondes-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-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Tigné, Valanjou, Vauchréten.

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.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 10.

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 7500 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) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) - Le bâchage partiel ou total du sol est interdit.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

- 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.

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 « Bonnezeaux » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

- Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.
- Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 % 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 25 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 30 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.

4°- Dispositions particulière

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Bonnezeaux » et « Anjou ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 50 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » affectée d'un coefficient k égal à 2.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques.

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 51 grammes par litre.

- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 19% vol.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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) - Entretien global du chai (sol et murs) et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars 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 sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu 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 suivant celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Située au cœur des vignobles de l'Anjou, la zone géographique se limite à la seule commune de Thouarcé. Cette commune, située dans le département de Maine-et-Loire, a son territoire partagé par la rivière du Layon. Sur la rive droite, le hameau de « Bonnezeaux », perché sur le haut d'un coteau abrupt, la surplombe. Le nom du hameau de « Bonnezeaux » semble provenir de sources d'eau ferrugineuse.

Le vignoble est implanté sur une succession de trois coteaux d'exposition sud-ouest : « *La Montagne* », « *Beauregard* » et « *Fesles* », formant une bande qui s'étale sur 2800 mètres de long et 500 mètres de large. Les pentes de ces coteaux sont d'environ 15% à 20 % et particulièrement marquées sur le coteau ouest de « *Beauregard* » ainsi que sur le coteau central, justement dénommé « *La Montagne* », qui prend naissance à proximité du hameau du « Petit Bonnezeaux ».

Au nord de ces trois coteaux délimités se trouve un plateau légèrement ondulé, d'une altitude moyenne de 90 mètres alors que la rivière du Layon s'écoule à 29 mètres d'altitude.

Le substratum géologique appartient à la « *série de Saint-Georges-sur-Loire* », complexe schisto-gréseux daté de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Il est parfois recouvert, notamment sur le coteau de « *Fesles* », par les formations gravelo-argileuses ou sablo-argileuses du Cénomaniens.

L'érosion a mis à nu le socle schisteux, alors que les sables et argiles sont restés en place sur l'arrière-côte et le plateau.

Aussi, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont peu profonds, très riches en éléments grossiers, de couleur gris verdâtre, parfois « *lie de vin* ». Leur réserve en eau est inférieure à 100 millimètres et leur capacité de drainage est excellente.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique atténué et est faiblement arrosée, abritée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges.

Les coteaux sont localement ouverts aux vents dominants de secteur sud-ouest et ouest. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres sur les reliefs du Choletais et des Mauges. Les précipitations durant le cycle végétatif de la vigne sont plus faibles d'environ 100 millimètres par rapport à la moyenne du département.

La flore méridionale qui se développe spécifiquement sur ces coteaux témoigne de cette relative aridité et d'une température supérieure à celle des secteurs environnants.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

Le cépage chenin B, probablement originaire de la région de l'Anjou a trouvé à « Bonnezeaux » une implantation de prédilection. Cépage rustique, il exprime ses potentialités dans des situations où les contraintes du sol sont fortes.

Les producteurs ont très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières.

Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles.* ».

La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte.

JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, ...* »

Les constats et l'analyse qu'en ont faits les producteurs, au fil des générations, ont conduit les vins de « Bonnezeaux » au sommet de l'Anjou.

William GUTHRIE (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, précise : « *On peut diviser les vins d'Anjou en trois classes. Ceux qui forment la première se recueillent dans les villages de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne et Thouarcé dans laquelle se trouve le cru de Bonnezeaux.* ».

Le prestige du vignoble de « Bonnezeaux » est reconnu à toutes les époques qui suivent. La crise phylloxérique freine très fortement son essor et seul un marché local reste approvisionné.

Grâce au dynamisme et au sérieux du syndicat des producteurs de « Bonnezeaux », soucieux du maintien de faibles rendements et de la pratique des tries successives, le marché national est reconquis avant que les vins franchissent à nouveau les frontières françaises.

L'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » est reconnue le 6 novembre 1951.

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

Ces vins sont appréciés par la puissance qu'ils expriment. Leur grande douceur, liée à une teneur en sucres fermentescibles importante, s'accompagne d'un fruité souvent complexe (fruits secs, fruits exotiques, fleurs blanches, ...), que leur robe fréquemment légèrement dorée et agrémentée de reflets verts ne laisse présager. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité permet aux vins d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

3°- Interactions causales

Ce vignoble, avec ses coteaux de forte pente d'exposition sud-ouest et ses sols superficiels et caillouteux, au comportement thermique exceptionnel, est favorable à la précocité du cycle végétatif et la maturation du cépage chenin B.

Les vents dominants balayant les coteaux, associés à une alimentation hydrique très faible de la vigne sur des sols squelettiques, permettent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied caractéristique du vignoble. Les producteurs ont su s'approprier cette particularité. Des rendements très faibles et la fixation d'une date de début de vendanges montrent l'attachement des viticulteurs à la qualité des raisins.

La récolte tardive du cépage chenin B dans ces coteaux, en réalisant plusieurs tries visant à sélectionner des raisins très mûrs, a permis aux vins de « Bonnezeaux » d'acquérir leurs lettres de noblesse. L'histoire et la notoriété des vins de « Bonnezeaux » sont intimement liées à celles des vins de l'Anjou et des « Coteaux du Layon ».

En 1453, l'importance du vignoble est telle que Guillaume PREVOST, seigneur de Bonnezeaux, perçoit une dime évaluée à 115 hectolitres, laissant penser que ce « *fief* » en produisait environ 2000. Dès les années 1580, des informations concernant le prix de vente des vins de la commune de Thouarcé, témoignent du prestige des vins produits sur cette commune.

Témoignage de l'histoire, cette lettre d'un abbé de 1789 à un producteur de « Bonnezeaux » : « *J'ai oublié, Monsieur, dans ma dernière lettre, de vous parler du désir que vous me gardassiez une pièce de votre vin de 1788. On dit que le vin de cette récolte est excellent et je voudrais en faire une provision. Il me semble que c'est le canton de Bonnezeaux qui produit le meilleur et c'est de celui-là que je voudrais avoir.* »

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} janvier 1997, 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 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.

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

2°- Dispositions particulières

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

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

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 15 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 ouvrés 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum 15 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 à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

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

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

II. - Tenue de registres

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

1. Registre de suivi parcellaire

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

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

2. Registre des objectifs de production

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

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

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

- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité

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

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale et/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) contenant (s) ;
- 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 sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outil de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et 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 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 sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et 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 au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le 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.gov.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« COTEAUX DE L'AUBANCE »
homologué par le décret n° 2011-1353 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance », initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- 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.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sélection de grains nobles », pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » complétée ou non par la mention « sélection de grains nobles » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance, Vauchrézien.

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 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992 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, Ambillou-Château, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Brigné, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-

Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Coutures, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Gennes, Grézillé, Louerre, Luigné, Martigné-Briand, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Parnay, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Sulpice-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Valanjou.

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 et 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) - 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*

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant, sur souche, une concentration par l'action de la pourriture noble.

- 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.

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 « Coteaux de l'Aubance » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

- Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.

- Pour le bénéfice de la mention « sélection de grains nobles », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 323 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

- Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques.

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 18% vol.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

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

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la 2^{ème} 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 sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu 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} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2^{ème} 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 février de l'année suivant celle de la récolte.

- Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est caractérisée par un paysage constitué de nombreux petits coteaux, peu abrupts, d'exposition variée, dont les altitudes varient entre 50 mètres et 90 mètres, au sud-ouest de la ville d'Angers.

Elle s'étend sur le territoire de 10 communes et est limitée, à l'ouest, par l'embouchure de la rivière Aubance dans la Loire, à l'est, par un plateau du Crétacé en lisière du Bassin Parisien, au nord, au cours de la Loire et sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu.

L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique et qui coule vers le Nord, depuis sa source et jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son Château du XVI^{ème} siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire au sud-ouest de la ville d'Angers

Les sols, développés sur le substrat schisteux ou schisto-gréseux du Massif Armoricaïn qui constitue un plateau s'inclinant en pente douce vers la Loire, sont le plus souvent peu profonds avec un bon comportement thermique et caractérisés par de faibles réserves en eau. 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.

Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les sols et même confectionner des éléments de mobilier tels que des évier, des tables ou des escaliers, affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique du 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. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météo du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département.

Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire.

Le mésoclimat particulier de ce secteur est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents les chênes verts et les pins parasol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Quelques propriétés emblématiques du vignoble des « Coteaux de l'Aubance » ont une origine très ancienne qui remonte à la fin du XVI^{ème} siècle.

L'identité propre du vignoble apparaît à la fin du XIX^{ème} siècle, juste après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin. Les vigneron voisins de la région du Layon cherchent des parcelles indemnes à l'écart de leur vignoble et plantent le cépage traditionnel chenin B. En 1922, le nom de « Coteaux de l'Aubance » est mentionné pour la première fois sur une déclaration de récolte et en 1925, est fondé le « Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance ». Les statuts de ce syndicat précisent que le but est de: « *faire connaître par le monde entier les vins réputés de son terroir et cependant ignorés au loin* ».

La proximité de la ville d'Angers joue un rôle important dans le développement du vignoble, la région de l'Aubance devenant la source d'approvisionnement de tous les détaillants de boisson des communes environnantes, notamment les communes de Mûrs-Erigné et Saint-Mélaine-sur-Aubance.

Si historiquement, les raisins récoltés à maturité sont vinifiés en vins secs ou demi-secs, les pratiques voisines de la région du Layon, visant à récolter à surmaturité et par tries successives une vendange concentrée pour obtenir un vin moelleux, sont rapidement adoptées.

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est ainsi reconnue par décret du 18 février 1950, pour un vin blanc issu de raisins récoltés à surmaturité par tries successives.

Le vignoble couvre, en 2009, 200 hectares.

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

Les vins sont des vins blancs tranquilles présentant des sucres fermentescibles.

Ce sont des vins tout en harmonie. Harmonie au plan olfactif, avec, bien souvent, des arômes de fruits blancs et d'agrumes, mêlés à des odeurs florales qui se confondent avec des arômes de surmaturité tels les fruits secs ou confits. On retrouve aussi cette harmonie en bouche entre la richesse en sucre, l'acidité, et la structure.

Leur vieillissement, qui peut se prolonger sur plusieurs décennies, en exalte la finesse et la complexité.

3°- *Interactions causales*

La conjonction entre l'implantation du vignoble sur des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols peu profonds et caillouteux, une topographie de collines aux pentes très douces, et la proximité de la Loire et de l'Aubance qui maintient une humidité de l'air favorable à l'installation de la « *pourriture noble* », confère à la zone géographique des conditions favorables à la récolte de raisins après surmaturité par concentration naturelle sur pied avec présence ou non de « *pourriture noble* ».

Ces facteurs expliquent les caractéristiques d'un produit pour lequel les hommes ont su adapter leurs techniques. La récolte par tries successives manuelles d'une vendange surmûrie démontre ce souci de qualité.

La dynamique développée au cours du XX^{ème} siècle par la communauté humaine, tant au niveau de la culture de la vigne que de la vinification et de la promotion, a permis de conforter une notoriété déjà exprimée par ces quelques vers de GRANDIN, poète de l'école de Rochefort :

« *Dans ce doux berceau d'abondance,
Suspend tes pas, noble étranger;
Le vin, ce fameux vin d'Aubance,
T'attends à l'ombre d'un cellier.* »

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leur référence cadastrale, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2012 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 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.

3°- Taille

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » 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 bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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 d'e 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 ouvrés 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 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.

4. *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.

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

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

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 est 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/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 Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le 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
« MARSANNAY »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marsannay », initialement reconnue par le décret du 19 mai 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 « Marsannay » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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 de la Côte-d'Or : Chenôve, Couchey et Marsannay-la-Côte.

2^o- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins blancs et rouges 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 17 et 18 février 1987.

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.

b) - Les vins rosés sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 et 18 février 1987.

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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain,

Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouce, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

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

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

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny,

Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;
 - cépage accessoire : pinot gris G ;
- b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.
- c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : pinot noir N, pinot gris G ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :

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

b) - Vins rouges et rosés :

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ou rosés ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat culturel de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

- a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche

arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges et rosés	180	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 rosés	60	65
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1^o- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30% dans l'assemblage des vins blancs ;
- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et les vins blancs, et de 13 % pour les vins rosés.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs et rosés, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins blancs et les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

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

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

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe à l'extrémité septentrionale du vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un mésoclimat plus chaud, ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La zone géographique est limitée au territoire des communes de Marsannay-la-Côte, Couchey et Chenove, au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le front de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, présente une topographie relativement régulière. Il est interrompu par une large vallée sèche constituée par la jonction de deux « combes » drainant l'arrière-pays. D'autres « combes », plus réduites, s'accompagnent aussi de petits cônes de déjection.

Au sud de la vallée, le versant est constitué d'une série de calcaires et de marnes (calcaires argileux) du Jurassique, dont le « Calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, forme l'ossature. Une intense fracturation parallèle au relief a découpé de longues lanières où affleurent des niveaux variés. Apparaissent ainsi des marnes du Lias (Jurassique inférieur), des « Calcaires à entroques » et marnes du Bajocien (Jurassique moyen), des « calcaires à chailles », des calcaires oolitiques ou « Calcaire de Comblanchien » du Bathonien (Jurassique moyen).

Au nord, la fracturation est moindre et la série laisse affleurer les calcaires bathoniens.

Le substrat calcaire des versants et du piémont est masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, sur le versant, ils sont plus riches en particules fines et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre), en piémont.

Au débouché de la vallée, un large cône de déjection s'avance vers la plaine. Il est constitué de formations alluviales graveleuses, calcaires et bien drainées.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie basse du front de « Côte » ainsi que sur les cônes de déjection présentant des sols graveleux.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants. Ils se caractérisent cependant par une forte teneur en argile, en particulier en piémont et sur les niveaux de marnes. Les sols du grand cône de déjection sont très filtrants, peu argileux et riches en galets calcaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers signes tangibles de viticulture au sein de la zone géographique remontent vers l'an 530, rapportés par GRÉGOIRE de TOURS, qui note dans son « Histoire des Francs », à propos de la ville de Dijon, que « du côté de l'occident sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes, qui fournissent aux habitants un si noble Falerne qu'ils dédaignent le vin d'Ascalon ».

A partir du VII^{ème} siècle, de nombreuses archives attestent de l'existence d'un vignoble à « Marsannay », comme les dons à l'abbaye de Bèze, en 658, à l'église Saint-Etienne de Dijon, en 882, au prieuré d'Epoisses, en 1189,

Les Ducs de Bourgogne possèdent, dès le XI^{ème} siècle, un domaine à Chenove, dans lequel est construit, en 1238, une « *cuverie* » dotée de 2 pressoirs. Devenu propriété du Roi de France, ce domaine se nomme maintenant « *Clos du roi* ».

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, le vignoble, complanté en « *cépages fins* », les « *pinots* », produit des vins de haute réputation. A partir de 1850, les auteurs notent que la production viticole s'oriente vers les vins ordinaires, produit principalement à partir du cépage « *gamay* ». En effet, à cette époque, la population de la ville de Dijon double et les besoins en « *vins ordinaires* » augmentent en proportion. Les communes de Chenove, Marsannay et Couchey, situées aux portes de Dijon, se tournent naturellement vers cette production, au détriment des « *vins fins* ». Les producteurs s'organisent collectivement autour de cette économie florissante avec la création de sociétés d'entraide, à Marsannay, en 1850, à Couchey, en 1855, et la naissance du « *Syndicat viticole de la Côte dijonnaise* », en 1891. La fin du XIX^{ème} siècle et ses crises sanitaires et économiques marquent alors la régression du vignoble.

A partir des années 1930, la réhabilitation s'amorce lentement, tournée vers la production de « *vins fins* ». Au cours des années 1960, le cépage « *gamay* » a pratiquement disparu, laissant la place à un vignoble, planté en cépage pinot noir N, dont la notoriété va s'établir avec la production de vins rosés. Ces vins se vendent depuis 1937 sous l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ». Les syndicats viticoles de Marsannay et Couchey œuvrent alors au développement de ce vignoble renaissant. Leur réputation s'accroissant, les vins acquièrent, en 1961, la possibilité d'ajouter au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » le nom de « Marsannay », et pour les vins rosés, « Rosé de Marsannay ».

Enfin, en 1987, l'appellation d'origine contrôlée « Marsannay » est reconnue par décret. Elle est réservée aux vins blancs, rosés et rouges.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « Côte de Nuits » : avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité. L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 230 hectares, pour une production moyenne annuelle de 17000 hectolitres, essentiellement de vins rouges. Les vins blancs et rosés représentent chacun 15 % de la production.

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

Les vins rouges sont très colorés. Ils allient une structure tannique puissante à une bonne souplesse. Les arômes de petits fruits noirs se mêlent fréquemment à des notes de pruneau et de musc. Issus de parcelles présentant des sols graveleux, les vins expriment alors plus d'élégance et de gras que de robustesse.

Les vins rosés sont tendres et fruités, avec souvent des notes de pêche ou de fruits rouges soutenues par une agréable vivacité.

Les vins blancs sont amples et gras, et expriment des notes fruitées, rappelant parfois les fruits exotiques, ou parfois des notes mentholées ou de citronnelle.

Quelques années de garde révèlent tout le potentiel aromatique de ces vins.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* », jalonnée de combes et de vallées, et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal des cépages pinot noir N, et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se nichent au pied du relief principal, quand les formations superficielles sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, ou pénètrent dans la large vallée offrant des sols graveleux.

Cette diversité topographique se combine à la variété des substrats, sous-sols de marnes ou de calcaires, placages caillouteux ou argileux, pour offrir une mosaïque d'environnements dont les vins tirent richesse et diversité.

Issus de parcelles présentant des sols graveleux et filtrants du cône de déjection, les vins sont souvent fruités, avec une structure élégante et souple, et rapidement expressifs. Issus de parcelles situées sur le coteau principal, avec des sols superficiels mais riches en argiles et en oxydes de fer, les vins sont puissants, colorés, de plus longue garde.

Cette richesse et cette diversité sont mises en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins. L'élevage des vins, tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

En venant de Dijon, le vignoble de la « *Côte d'Or* » prend sa pleine mesure avec le vignoble de « *Marsannay* ». La ville fait place au long ruban de vignes qui ne s'interrompt qu'à proximité du vignoble de « *Maranges* », à plus de 50 kilomètres au sud.

Le vignoble de « *Marsannay* » est le principal témoin du vignoble historique de la « *Côte dijonnaise* », réputé jadis pour ses excellents vins et absorbé en grande partie, maintenant, par l'agglomération dijonnaise.

L'histoire du vignoble de « *Marsannay* » est riche et complexe. Elle témoigne d'un passé multiséculaire et a enregistré les événements et l'évolution des territoires environnants. La proximité de la ville de Dijon en a fait un vignoble à la fois fragile et symbolique. Révélé par les Ducs de Bourgogne au Moyen-Âge, maintenu par les propriétaires bourgeois de Dijon, il s'est adapté aux évolutions de l'urbanisme, quitte à y risquer son prestige ancien. Après sa renaissance réussie, il est maintenant la « *Porte d'or* » de la « *Côte de Nuits* ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi

bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et

de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion

des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	

Etiquetage	Contrôle sur site
------------	-------------------

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« ROMANEE-SAINT-VIVANT »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 de la commune de Vosne-Romanée dans le département de la Côte-d'Or.

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 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet,

Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

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

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

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

Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 42 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 49 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 produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « Côte de Nuits » sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte »,

située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se localisent en piémont du relief, où elles occupent un léger replat dominant le village, entre les altitudes de 247 mètres et 260 mètres.

Le substrat est principalement constitué de calcaires durs, les « *calcaires à entroques* » du Bajocien. Dans la partie orientale, proche du village, le substrat est plutôt constitué par une formation conglomératique engendrée par les mouvements tectoniques anciens, en bordure du fossé d'effondrement. Il s'agit de blocs et cailloux calcaires de tailles variées, parfois importantes, noyés dans une matrice de marne, de couleur rose saumon.

L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) de colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont malgré tout bien drainants du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence de vignes sur la commune de Vosne-Romanée est attestée dès le Moyen-Âge.

Au XII^{ème} siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900, à quelques kilomètres à vol d'oiseau, à l'ouest de la « Côte », dans les « *Hautes Côtes de Nuits* », possède, à « Vosne », un domaine viticole avec un vendangeoir et des caves, reçu du Duc de Bourgogne HUGUES II. Ce domaine est constitué de 4 « *clos* » ou « *cloux* », joignants mais distincts, très précisément répertoriés dans un acte de 1512. Le monastère les garde jusqu'à la révolution française de 1789.

Un texte de 1765 cite, pour la première fois, le nom « *Romanée de Saint-Vivant* ». Ce « climat » rassemble alors les anciens « *Cloux des neuf journaux* », « *Cloux des quatre journaux* », « *Cloux du Moytant* » (le « journal » est une unité de superficie qui représente environ 34 ares). Le nom « *Romanée* » est emprunté à une petite parcelle voisine, elle-même ancienne propriété du monastère de Saint-Vivant et possédée par le Prince de CONTI, dont le vin a acquis, sous l'impulsion du Prince, une réputation internationale.

À la révolution française de 1789, les propriétés de l'abbaye sont confisquées, comme tous les biens ecclésiastiques, et vendues aux enchères. La « *Romanée-Saint-Vivant* » est alors acquise par la famille MAREY-MONGE qui la garde jusqu'en 1898, avant qu'elle ne soit partiellement partagée.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite le vin de « *Romanée-Saint-Vivant* » en « *première classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, tels ceux du docteur LAVALLE, en 1855, qui le classe en « *première cuvée* » et le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, qui classe l'ensemble des vins de « *Romanée-Saint-Vivant* » en « *1^{ère} classe* ». Ces classements font toujours autorité.

L'appellation d'origine contrôlée « *Romanée-Saint-Vivant* » est reconnue en 1936.

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le cépage pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble de la « Romanée-Saint-Vivant » couvre une superficie d'environ 9,4 hectares, pour une production moyenne annuelle de 240 hectolitres.

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

Les vins expriment à la fois puissance et charme. Solides et charpentés, ils présentent toujours beaucoup d'harmonie. L'ensemble développe des arômes intenses qui peuvent rappeler les fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, le musc, le cuir, ou l'humus. Les vins ont une très grande persistance aromatique et un potentiel de conservation de plusieurs dizaines d'années, souvent bénéfique à leur plein épanouissement.

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) d'exception, comme la « Romanée-Saint-Vivant », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Ainsi, le « climat » « Romanée-Saint-Vivant » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont rassemblés tous les atouts pour permettre l'élaboration de grands vins.

En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, l'aire parcellaire délimitée est abritée des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse. Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence. Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire de la « Romanée-Saint-Vivant » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins des exploitants. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Révélés au monde dès la fin du XVIII^{ème} siècle, les vins de la « Romanée-Saint-Vivant » gardent depuis cette époque une place de choix parmi l'élite des vins de Bourgogne. Ce rang a été confirmé par le décret 11 Septembre 1936, et par la reconnaissance des générations d'amateurs qui se sont succédées depuis. Les vins de la « Romanée-Saint-Vivant » sont largement exportés sur tous les continents. Ces vins rares et recherchés contribuent à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Flagey-Echézeaux dans le département de la Côte-d'Or.

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 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

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

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

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 42 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 49 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 produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;

- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « Côte de Nuits » sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par

rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Flagey-Echézeaux, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie inférieure du relief et sur le piémont, au débouché d'une combe encaissée, à une altitude comprise entre 260 mètres et 300 mètres.

Le substrat géologique est toujours masqué par des formations superficielles. La partie basse du relief, presque à plat, repose sur une dalle de calcaire peu profonde. La partie haute présente une pente plus forte et les éboulis masquent des marnes et des calcaires très fracturés.

Les épandages mêlent des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Ils sont organisés en cône de déjection, dans l'alignement de la combe. Sur le versant, leur nature varie en fonction de leur position. Ils sont très pierreux et peu épais au sommet, plus argileux sur la dalle calcaire.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants, compte tenu de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Étymologiquement, le terme « *Echézeaux* » vient des termes latins « *casellum* » ou « *casalis* » qui désignent des habitations ou hameaux. Il n'en reste pas trace, et il est possible que, dès le haut Moyen-Âge, ces habitations ou hameaux aient été déjà détruits.

Au XIII^{ème} siècle, les moines de l'abbaye de Cîteaux exploitent des parcelles de vigne dans le secteur des « *Echézeaux* » sur la commune de Vosne-Romanée. Ces parcelles font partie d'un grand ensemble foncier comprenant, en particulier, le « *Clos de Vougeot* » mitoyen. Le plan de ces parcelles figure sur le célèbre « *Atlas de Cîteaux* » élaboré entre 1680 et 1730.

Les vins issus des « *Echézeaux* » étaient probablement vinifiés et élevés dans le chai construit au cœur de ce même clos, l'actuel château du « *Clos de Vougeot* ».

Outre le lieudit « *Echézeaux du dessus* », la propriété cistercienne englobe de nombreuses parcelles des lieudits voisins. L'exploitation est souvent confiée à des vigneron, qui, au fil du temps, vont accéder à la propriété pleine et entière. Au XVIII^{ème} siècle, la majeure partie des parcelles n'est plus sous le contrôle des moines.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite les vins rouges des « *Echézeaux* » en « *deuxième classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, classe les lieudits qui appartiennent à l'actuelle aire de récolte des raisins de l'appellation d'origine contrôlée « *Echézeaux* » pour partie en « *1^{ère} classe* », quelques parcelles étant en « *2^{ème} classe* ».

En 1925, un jugement définit l'appellation d'origine « *Echézeaux* » et en fixe les limites géographiques en s'appuyant sur les usages de revendication du nom. L'ensemble classé couvre une dizaine de lieudits, dont le lieudit « *Echézeaux du dessus* » est le cœur.

L'appellation d'origine contrôlée « *Echézeaux* » est reconnue en 1937, en confirmant la délimitation judiciaire de 1925. Quelques réajustements des limites géographiques interviennent par la suite.

Elle est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 35 hectares, pour une production moyenne annuelle de 1200 hectolitres.

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

Les vins se distinguent généralement par une belle robe rubis. Ils ont souvent une texture ferme et charnue, associée à un beau velouté des tanins. Des arômes de fruits rouges et parfois de violette se mêlent à des notes d'épice ou d'humus.

Ils se bonifient à la conservation et quelques années de garde leur offrent un plein épanouissement

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) d'exception, comme « Echézeaux », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Ainsi, les parcelles constituant le « climat » « Echézeaux » bénéficient d'une situation idéale où sont rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins.

En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, elles sont abritées des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.

Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire des « Echézeaux » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Le vignoble des « Echézeaux » est identifié depuis le Moyen-Âge, et son histoire est intimement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux et son château du « Clos de Vougeot ». Avec des modes de faire-valoir diversifiés, souvent en location, ou « à la tâche », et alors vinifiés au château, les vins qui en sont issus restent peu connus sous la propriété des moines. Leur notoriété connaît un véritable essor après la révolution française de 1789. Ils apparaissent alors en bonne place dans les classements des « crus » du XIX^{ème} siècle. Reconnu maintenant dans les limites géographiques établies par le jugement de 1925, le vignoble des « Echézeaux » a définitivement acquis ses lettres de noblesse, confirmées par l'appellation d'origine contrôlée, en 1937, et le statut de « grand cru ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de

l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique

Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTE DE NUITS-VILLAGES » OU « VINS FINS DE LA CÔTE DE NUITS »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Nuits-Villages » ou « Vins fins de la Côte de Nuits », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côte de Nuits-Villages » ou « Vins fins de la Côte de Nuits » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

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 de la Côte-d'Or : Brochon, Comblanchien, Corgoloin, Fixin et Premeaux-Prissey.

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 1^{er} et 2 juin 1988.

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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévry, Combertault, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-

Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Prusly-sur-Ouche, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

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

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

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Chapelle-Vaupelteigne (La), Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-

Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	

La taille Guyot simple peut être adaptée :

- avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

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

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	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	57	64
Vins rouges	50	58

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Elle s'étend ainsi sur le territoire de 5 communes regroupées en 2 îlots : Brochon et Fixin, au nord, Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin, situées entre les villes de Dijon, au nord, et Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le front de « la Côte » est constitué d'une série de calcaires datés du Bajocien et du Bathonien (Jurassique moyen) dont le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, forme l'ossature. Une courbure générale des couches sédimentaires provoque un abaissement progressif du front de « Côte ». Ainsi, le sommet de l'escarpement, où affleure le « calcaire de Comblanchien », atteint l'altitude de 450 mètres, au nord, et seulement de 300 mètres, au sud. La dureté de ces calcaires les rend impropres à toute culture. Les pelouses sèches, parsemées de bois maigres couronnant le vignoble, donnent à la « Côte » un aspect aride. Ces calcaires fournissent une pierre marbrière réputée dans le bassin carrier de Comblanchien.

La « Côte » est entrecoupée d'étroits vallons secs, entourés de falaises et le plus souvent boisés, les « combes », dotés, à leur débouché, d'un petit cône de déjections composé de cailloutis calcaires s'étendant dans la plaine.

Les sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et

régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de la « Côte de Nuits » a probablement près de 2000 ans d'existence ininterrompue. Les traces archéologiques d'une vigne gallo-romaine, découvertes en 2008, à Gevrey-Chambertin, en témoignent, ainsi que les « terriers » médiévaux (relevés fonciers) qui attestent de la haute valeur pécuniaire des vignes.

Les évêchés d'Autun, de Langres, les Ducs de Bourgogne et autres seigneuries locales, les abbayes de Cluny, de Cîteaux, ont des domaines en « Côte de Nuits ». La « Côte » est toujours constellée des témoins de cette histoire prestigieuse.

Au Moyen-Âge, les vins de la « Côte de Nuits » sont réputés, aussi bien pour leur qualité, que grâce au prestige de leurs prescripteurs. Les Ducs de Bourgogne contribuent particulièrement à leur notoriété.

Au fil du temps, certaines communes de la « Côte de Nuits », parmi lesquelles, Vosne, Nuits, ou Gevrey, acquièrent une notoriété individuelle, et, au cours du XIX^{ème} siècle, une hiérarchie distingue certains noms de communes, plus renommées, de la production régionale de vins fins.

Cette hiérarchie trouve une issue officielle, en 1934, par un jugement qui définit une appellation d'origine « Vins fins de la Côte de Nuits », pour les vignobles de Brochon, Fixin, Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin.

L'appellation d'origine contrôlée « Vins fins de la Côte de Nuits » est reconnue en 1937 et le nom équivalent de « Côte de Nuits-Villages », en 1964.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la région. Les densités de plantation sont supérieures à 9000 pieds par hectare, et l'encépagement repose sur les cépages pinot noir N et chardonnay B. La superficie plantée en cépage chardonnay B est cependant faible, ce cépage étant réservé aux parcelles présentant des sols pierreux et maigres sur les coteaux dominant le village de Comblanchien.

L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une bonne aptitude à la conservation selon les caractéristiques du millésime et celles du lieu-dit de provenance des raisins.

L'identification de certaines cuvées par le nom du lieu-dit est fréquente, selon un usage courant en « Côte de Nuits ».

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 150 hectares, pour une production annuelle moyenne de plus de 6000 hectolitres, dont moins de 500 hectolitres de vins blancs. Les vins sont vendus en bouteille directement par les viticulteurs pour 60 % du volume. Le reste est commercialisé par le négoce régional.

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

Les vins rouges ont souvent une trame tannique veloutée, avec un beau fruité friand et frais. Ce sont des vins qui trouvent leur apogée après quelques années de conservation, avec parfois des notes de réglisse et de sous-bois.

Les vins blancs se distinguent fréquemment par une note minérale et l'association d'une bonne vivacité et d'une grande concentration. Ils supportent aisément quelques années de conservation.

3°- *Interactions causales*

Le climat océanique frais, la topographie de la « Côte » et son exposition générale vers le levant sont des éléments favorables à la production de vins de haute qualité.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin forment un étroit bandeau, niché au creux de la « Côte », à l'abri des gelées et des brouillards matinaux, et bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les substrats essentiellement calcaires et les sols caillouteux bien drainés, mais cependant suffisamment fertiles, concourent à l'épanouissement optimal des cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons.

Le cépage pinot noir N a conquis, en particulier, les parcelles présentant des sols riches en argile et oxyde de fer, développés notamment dans la partie basse des coteaux.

Le cépage chardonnay B exprime, dans les vins, toute son originalité, lorsqu'il est implanté sur des parcelles offrant des sols plus maigres, développés sur un substrat de calcaire dur

Les producteurs de « Côte de Nuits-Villages » ont révélé le potentiel de leur milieu naturel par le choix de ces deux cépages bourguignons. Ils ont favorisé, au fil des générations, les plantations à densité élevée, la maîtrise de la production et les soins apportés à la récolte et à la vendange. Ils ont privilégié les techniques de vinification traditionnelles, avec une période d'élevage, afin de favoriser, dans les vins, l'expression d'une grande fraîcheur et d'arômes primaires de qualité.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins, bien que topographiquement homogène, classe des parcelles présentant des sols d'une certaine diversité. Cette diversité s'exprime par des nuances dans les vins, que les producteurs mettent en valeur par l'indication du lieu-dit de provenance des raisins.

La France constitue le principal marché de ces vins. Les ventes hors du territoire national et les exportations représentent environ un tiers des ventes. L'Angleterre et les Etats-Unis sont les deux premiers marchés de destination.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

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

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

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une

appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MARCILLAC »
homologué par le décret n° 2011-1347 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, 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 « Marcillac » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que l'élevage des vins rouges, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Balsac, Clairvaux-d'Aveyron, Goutrens, Marcillac-Vallon, Mouret, Nauviale, Pruines, Salles-la-Source, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Cyprien-sur-Dourdou et Valady.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 15 et 16 septembre 1982.

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : fer N ;
- cépages accessoires : cabernet sauvignon N, merlot N, prunelard N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

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

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

A l'exception des vignes plantées en terrasses, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec au moins deux rangs, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs par la distance entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec un seul rang de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1 mètre.

Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille longue (guyot simple) avec un maximum de 17 yeux francs par pied
- taille courte à coursons (cordon de Royat) avec un maximum de 20 yeux francs par pied

Au 31 juillet, chaque pied porte un maximum de :

- 15 rameaux fructifères pour les vignes taillées en taille Guyot simple ;
- 17 rameaux fructifères pour les vignes conduites en cordon de Royat.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », le(s) fil(s) porteur(s) est (sont) fixé(s) à une hauteur maximale de 0,80 mètre au-dessus du sol. On entend par fil porteur, le fil sur lequel sont fixés la baguette ou le bras de charpente.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est de 2,3 kilogrammes.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 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 culturel de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

b) - L'épamprage de la partie verticale du pied (tronc) est obligatoire et est réalisé avant la fin du mois de juillet.

c) - Chaque pied porte sur son tronc au maximum, après l'arrêt de la végétation (stade phénologique dit de la « véraison »), 1,5 pampre de plus de 0,30 mètre en moyenne.

d) - La présence de végétation ligneuse sur une parcelle, sauf sur les talus des terrasses, est interdite.

3°- *Irrigation*

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les contenants sont de type alimentaire ou revêtus de peinture alimentaire ou d'une bâche alimentaire.

2° - *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

Les richesses en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DE VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS
	(gramme par litre de moût)
Vins rosés	175
Vins rouges	180

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1° - Rendement

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

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 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 troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4° - Dispositions particulières

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 $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$.

Pour ces vignes, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

1° - Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

Le chai de vinification, d'élevage et de stockage des vins est uniquement à usage vinicole.

a) - Réception et pressurage

Le pressoir continu est interdit.

b) - Assemblage des cépages

Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%.

c) - Fermentation malolactique

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

d) - Normes analytiques.

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN DIOXYDE DE CARBONE (milligrammes par litre)	INTENSITE COLORANTE (DO 420 nm + DO 520 nm)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2 (après fermentation)		
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4 (après fermentation)	Inférieure ou égale à 1200	Comprise entre 0,5 et 2

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 dans la limite d'un taux de concentration de 10 % par rapport aux volumes mis en œuvre.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) - Matériel interdit.

Pour la manutention de la vendange, les pompes « à ailettes » sont interdites.

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen vinifié au cours des trois dernières récoltes pour une surface équivalente ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 janvier 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 défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

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

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

Les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.

645-17 du code rural et de la pêche maritime.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février 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 rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Marcillac » s'étend sur le territoire de 11 communes du département de l'Aveyron, à l'ouest de Rodez, dans la région naturelle du « Vallon de Marcillac ». Ce vallon forme une dépression, entre la région naturelle des « Ségalas » au sud et à l'ouest, dont les sols acides développés sur roches métamorphiques primaires limitent l'agriculture essentiellement à l'élevage bovin, et le « Causse Comtal », à l'est, vaste plateau calcaire du secondaire voué aux pâturages des brebis de race lacaune, produisant du lait pour l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort ».

La zone géographique est traversée, au nord, par le *Dourdou*, rivière qui se jette dans le Lot. Ses affluents ont creusé leurs vallées dans le « *causse* », l'entaillant profondément, et mettant à jour le socle primaire constitué de grès permien, dénommés localement « *rougiers de Marcillac* », dont la couleur rouge violacé est liée à leur richesse en oxydes de fer. Ces grès ont servi de matériau de construction aux villages du vallon, leur donnant un cachet particulier.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont installées sur les flancs les mieux exposés de ces vallées, souvent abrupts. Les autres versants sont, soit couverts de friches, soit boisés. La présence de bois marque particulièrement le paysage. Les fonds de vallée les plus larges sont destinés aux grandes cultures, à quelques vergers ou à des prés. L'élevage bovin et ovin domine l'agriculture, les causses étant réservés aux prairies et aux parcours.

Dans les pentes des coteaux se succèdent les sols argilo-calcaires développés sur le plateau calcaire, les colluvions de cailloutis calcaires sur « *rougiers* », plus ou moins mélangés, les sols plus ou moins acides développés sur « *rougiers* ». Les fonds de vallons et de vallées présentent des sols peu évolués d'apport colluvial, voire alluvial.

Les trois grandes influences climatiques sont présentes au gré des saisons.

L'influence du climat océanique porté par les vents d'ouest et du sud-ouest est présente au printemps et en automne, avec un pic de pluviométrie au mois de mai et au mois d'octobre. L'altitude renforce la rigueur de l'hiver mais le vallon est en partie protégé. Dans les bas-fonds et les talwegs, les gelées blanches sont fréquentes au printemps et en automne. Les étés sont secs, chauds et ensoleillés, avec des températures maximales moyennes de 25°C en juillet et en août. L'automne est généralement doux et pluvieux. Le vent d'*Autan*, chaud et sec, venant du sud-est, étend son influence jusque dans le vallon.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « Marcillac » est développé au X^{ème} siècle par les moines de l'Abbaye de Conques, édifice construit avec les « *rougiers de Marcillac* », joyau de l'art roman, qui attire de nombreux

touristes. Le cartulaire de l'Abbaye de Conques dispose de chartes faisant mention d'achats, de ventes, de donations et de l'existence de vignes dans le vallon de « Marcillac » de 918 à 1027.

Les archives départementales de l'Aveyron, antérieures à 1790, présentent 7 textes, datant de 1316 à 1667, citant les vignes du « vallon ». Jusqu'à la révolution, l'église et la bourgeoisie de Rodez se partagent la propriété des vignes implantées dans le « vallon ».

Après la révolution, les paysans continuent à cultiver ces vignes et à développer le vignoble, seule culture permettant de valoriser les coteaux. Les pieds sont implantés sur des petites surfaces, de pente plus faible, aménagées par l'homme et soutenues par des murets de pierre.

Le vignoble de « Marcillac » connaît son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle, puis le phylloxéra, l'exode massif, les guerres, l'arrachage des vignes, les plantations de cépages de mauvaise qualité mettent un terme à l'expansion du vignoble.

Les experts, nommés par l'Institut national de l'origine et de la qualité, et chargés de proposer une délimitation parcellaire pour l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, notent dans leur rapport daté de 1978 : « *Très tôt les viticulteurs de Marcillac se sont orientés vers les cépages de vitis vinifera et plus précisément vers ce Mansois ou Saumansois (nom local issu de l'occitan du cépage fer N) qui occupe encore actuellement la presque totalité du vignoble* ». Le cépage fer N est un cépage originaire du Sud-Ouest de la France, peu sensible aux maladies, notamment à la pourriture grise.

Le vignoble est réhabilité au début des années 1960. Le 18 décembre 1961, 120 agriculteurs viticulteurs se réunissent en mairie de Marcillac. Le « *Syndicat de défense et d'amélioration des vins de qualité de la région de Marcillac* » est constitué. La définition de règles communes de production et la détermination du groupe humain à rechercher toujours plus de qualité, aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Marcillac » en 1965.

Afin de pouvoir mécaniser le travail des parcelles de vigne, nécessitant jusqu'alors une importante main d'œuvre, des terrasses suivant les courbes de niveau sont aménagées dans les coteaux les plus pentus, vers 1970. La partie plane de ces terrasses est plantée dans la plupart des cas, de 2 rangées de vigne. Sur les pentes les moins fortes, les parcelles de vigne sont plantées dans le sens de la pente.

Au cours des années 1980, des producteurs construisent leurs propres chais de vinification, les vigneronns se professionnalisent. Grâce à l'action du syndicat de défense menée sur l'amélioration des techniques de conduite de la vigne et d'élaboration des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » est reconnue en 1990.

En 2008, le vignoble s'étend sur une superficie de 200 hectares exploités par une soixantaine d'opérateurs, répartis en 14 chais particuliers, une cave coopérative et un négociant-vinificateur. Le volume produit annuellement oscille entre 6000 hectolitres et 8000 hectolitres, en fonction des conditions climatiques de l'année, dont environ 90% en vins rouges.

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

Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%, ce qui leur confère une grande originalité.

Les vins rouges présentent une couleur rouge intense avec des reflets violets. Le nez est souvent dominé par des arômes de fruits rouges et des notes épicées. En bouche, les vins présentent une belle acidité qui soutient des tanins bien présents sans être agressifs. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse mais présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Ils vont alors acquérir des arômes plus complexes rappelant la réglisse ou le cacao, la couleur et la fraîcheur étant conservées.

Les vins rosés offrent une couleur rouge framboise plus ou moins soutenue. Ils présentent des arômes fruités et une fraîcheur agréable.

3°- Interactions causales

Entre les terres d'élevage bovin des « *Ségalas* » et le « *Causse Comtal* » de l'appellation d'origine contrôlée « *Roquefort* », au sein duquel règne un climat semi-montagnard lié à l'altitude, le vallon de « *Marcillac* » offre un mésoclimat plus clément propice à la culture de la vigne depuis le milieu du Moyen-Âge.

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vigneronns sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les pentes des coteaux les mieux exposés. Les versants orientés au nord, nord-est et nord-ouest sont exclus de cette aire et sont essentiellement boisés.

Les parcelles reposent à mi-coteau à une altitude moyenne d'environ de 350 mètres. Au-delà de la cote 500, les gelées hivernales sont à craindre alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange.

Ces parcelles présentent des sols argilo-calcaires développés sur le socle calcaire, des sols plus ou moins acides développés sur « *rougiers* », des sols issus d'un mélange des deux précédents. Ces sols assurent une alimentation hydrique régulière de la plante lorsqu'ils sont suffisamment profonds. Les parcelles présentant des sols superficiels discontinus, à réserve en eau très limitée ou particulièrement variable, sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

La pluviométrie printanière importante garantit une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Le vent d'*Autan* influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, contrecarrant ainsi les effets de la pluviométrie automnale en asséchant la vendange et en limitant le développement des maladies cryptogamiques, favorisant ainsi une bonne maturité des raisins. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Ces situations sont particulièrement bien adaptées au cépage historique fer N qui y a construit empiriquement une niche écologique au cœur des pentes ensoleillées et qui, vinifié conformément aux usages locaux, exprime toutes ses potentialités œnologiques.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et la maîtrise des rendements.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'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 février de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Le savoir-faire des élaborateurs adapté aux conditions spécifiques de ce territoire essentiellement voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

S'appuyant sur une production existant depuis un millénaire, renforcée par des traditions transmises de générations en générations, le vin de « *Marcillac* » est devenu un produit nécessaire au maintien de l'activité humaine et de l'économie d'une région naturelle, où la vigne est un élément essentiel dans le maintien du paysage. Sans l'activité viticole, les coteaux du « *vallon* » se seraient couverts de forêts de chênes. Ch. GIROU DE BUZAREINGUES cite, dans ses « *Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac* », en 1833 : « *la population de tout le vallon est d'ailleurs presque exclusivement employée directement ou indirectement à la culture de la vigne* ». Le vignoble doit son existence et sa survie à la notoriété des produits.

Ainsi, cette même étude mentionne « *Parce qu'on servait autrefois les vins de Marcillac sur les meilleures tables du Rouergue, on mettait de l'importance à en soigner la qualité.* ». La notoriété des vins de « *Marcillac* » est également citée dans « *L'Itinéraire descriptif de la France* » (volume Sud de

la France, 1830), qui indique que « *les coteaux de Marcillac fournissent les meilleurs vins du département* ».

Cette notoriété des vins de « Marcillac » est maintenue grâce au savoir-faire et au dynamisme des producteurs et à leur attachement historique au cépage fer N. Elle leur ouvre les portes d'un marché dépassant maintenant les frontières régionales et nationales.

XI. - Mesures transitoires

1° - Encépagement

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage cabernet franc N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vignes en place au 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

2° - Densité de plantation

Les dispositions relatives aux écartements ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

3° Hauteur de feuillage

Les dispositions relatives à la hauteur du ou des fils porteurs ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes conduites en mode « palissage plan relevé » en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

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

2° - Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration 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 1^{er} mars chaque année.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mars qui précède chaque récolte. Seules les éventuelles modifications intervenues après la déclaration précédente sont à signaler. Cette déclaration précise :

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

2. Déclaration de revendication

Chaque opérateur adresse sa déclaration de revendication à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre suivant la récolte et au plus tard quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement.

La déclaration de revendication indique notamment :

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

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

3° - Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés avant la date de la première retraitaison, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de retraitaison ;
- la date et la signature de l'opérateur.

4. Déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la 1^{ère} vente avant la date de la première vente au consommateur.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.
- la date de la première vente au consommateur pour les vins mis en vente en vrac au consommateur

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur ayant conditionné dans le mois du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot

concerné au plus tard le 10 du mois qui suit l'opération, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- la date de début de conditionnement du vin ;
- le volume de vin concerné ;
- la date et la signature de l'opérateur.

6. Déclaration relative à l'expédition en dehors du territoire national d'un vin non conditionné

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

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de l'expédition ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de déclassement

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

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- le volume de vin déclassé ;
- la date et la signature de l'opérateur.

II. - Tenue de registres

Registre de maturité

Tout opérateur tient à jour un registre permettant d'apprécier l'évolution de la maturité des raisins susceptibles de produire de l'appellation d'origine contrôlée.

Registre d'assemblage

Pour les opérateurs vinifiant d'autres cépages que le fer N, la tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise le pourcentage de fer N des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

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

A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Pressurage	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte transport de la vendange et de manutention de la vendange	Contrôle sur site
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	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 matières, traçabilité...	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
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 avant transaction, mise à la consommation en vrac ou conditionnement	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 vins

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.
