

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 28 septembre 2007 relatif à l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant »

NOR : AGRP0763405A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique et le secrétaire d'Etat chargé de la consommation et du tourisme,

Vu le code général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code rural ;

Vu le code de la consommation ;

Vu l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer ;

Vu le décret n° 2001-510 du 12 juin 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les vins, vins mousseux et vins de liqueurs ;

Vu le décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, notamment son article 5 ;

Vu l'arrêté du 14 mai 1991 relatif à la délivrance du label des vins d'appellation d'origine « Vin délimité de qualité supérieure » ;

Vu la proposition du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité du 30 mai 2007,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » les vins rouges ou rosés (dits « gris ») répondant aux conditions fixées par le présent arrêté.

Art. 2. – La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- dans le département du Cher : Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun ;
- dans le département de l'Indre : Champillet, Feusines, Néret, Urciers.

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 des 27 et 28 mai 1998 et du 30 mai 2007, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée sont déposés par l'Institut national de l'origine et de la qualité auprès des maires des communes concernées.

Art. 3. – I. – Les vins rouges proviennent des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépage accessoire : pinot noir N.

Le cépage gamay N constitue au moins 60 % de l'encépagement.

II. – Les vins rosés proviennent des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : pinot noir N et pinot gris G.

Le cépage gamay N constitue au moins 60 % de l'encépagement.

Le cépage pinot gris G représente au plus 15 % de l'encépagement.

III. – 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.

Art. 4. – I. – Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 000 pieds par hectare minimum. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

II. – Les modes de taille suivants sont autorisés :

1° Pour le gamay :

- taille Guyot simple avec 8 yeux francs/cep maximum, soit 6 yeux francs sur le long bois et 2 yeux francs sur le courson ;
- taille en « y » avec 8 yeux francs/cep maximum, soit 3 yeux francs sur le long bois et 2 yeux francs sur le courson ;
- en gobelet, avec charpente pouvant aller jusqu'à 5 coursons taillés à 2 yeux francs maximum ; le nombre d'yeux francs/cep étant au maximum de 10 ;
- en cordon de Royat, avec un maximum de 5 coursons taillés à 2 yeux francs maximum ; le nombre d'yeux francs/cep étant au maximum de 10.

2° Pour le pinot noir N et le pinot gris G :

- taille Guyot simple avec 10 yeux francs/cep maximum, soit 8 yeux francs sur le long bois et 2 yeux francs sur le courson ;
- taille en « y » avec 10 yeux francs/cep maximum, soit 4 yeux francs sur le long bois (2 × 4) et 2 yeux francs sur le courson ;
- en gobelet, avec charpente pouvant aller jusqu'à 6 coursons taillés à 2 yeux francs maximum ; le nombre d'yeux francs/cep étant au maximum de 12 ;
- en cordon de Royat, avec un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs maximum ; le nombre d'yeux francs/cep étant au maximum de 12.

III. – La hauteur de feuillage palissé doit se situer entre 0,6 et 0,8 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur limitée à 1,20 mètre se mesure entre le fil du bas et la limite supérieure du rognage. La hauteur entre le sol et le fil inférieur de palissage ne peut excéder 0,55 mètre.

IV. – L'irrigation est interdite sur les vignes en production.

Art. 5. – Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La richesse minimale en sucre des lots unitaires de vendanges et les titres alcoométriques volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSSE MINIMALE en sucre des lots (en gramme par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel moyen minimum
Vins rouges.....	162	10 %
Vins rosés	162	10 %

Le titre alcoométrique volumique total maximum répond aux caractéristiques suivantes :

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE total maximum
Vins rouges.....	12,5 %
Vins rosés.....	12,5 %

Art. 6. – Le quantum à l'hectare prévu à l'article R. 644-5 du code rural est fixé à 50 hectolitres pour les vins rouges et rosés.

Le volume maximum labellisable ne pourra dépasser 60 hectolitres à l'hectare pour les vins rouges et rosés.

Les jeunes vignes ne peuvent entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la troisième feuille.

Art. 7. – Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les proportions définies à l'article 3. Le recours à toute technique soustractive d'enrichissement est interdit.

Les vins rouges ne peuvent revendiquer l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » que si l'égrappage a été réalisé sur au moins 50 % de la vendange.

Les vins rosés ne peuvent revendiquer l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » que si les vins sont issus d'un pressurage immédiat. Seul le cépage accessoire pinot gris G peut faire l'objet d'une macération pelliculaire.

Après fermentation, la teneur en sucres fermentescibles ne peut excéder :

- 2 grammes par litre pour les vins rouges ;
- 3 grammes par litre pour les vins rosés.

Les cuves béton doivent être affranchies d'un revêtement œnologique.

Le volume de cuverie exigé devra être au moins équivalent à 1,6 fois le quantum à l'hectare multiplié par la surface en production, mentionnée sur la déclaration de récolte.

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

L'assemblage entre millésimes est interdit.

Art. 8. – I. – Sur demande des exploitations concernées, les exploitations dont l'encépagement, à la date de publication du présent arrêté, n'est pas conforme aux règles définies à l'article 3, conservent la possibilité de revendiquer pour leur récolte le droit à l'appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure « Châteaumeillant » jusqu'à l'arrachage desdites vignes et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve que la proportion de l'encépagement de l'exploitation en pinot noir N soit inférieure ou égale à :

- 70 % de la superficie pouvant être revendiquée en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » par ladite exploitation à compter de la récolte 2011 ;
- 60 % de la superficie pouvant être revendiquée en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieur « Châteaumeillant » par ladite exploitation à compter de la récolte 2016 ;
- 50 % de la superficie pouvant être revendiquée en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » par ladite exploitation à compter de la récolte 2021.

II. – L'octroi de la tolérance est subordonné à l'établissement par les exploitations concernées d'une demande de dérogation annuelle déposée au plus tard 15 jours avant le début des vendanges auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Cette demande de dérogation doit mentionner les références cadastrales et les superficies des parcelles pour lesquelles la tolérance est demandée.

III. – En cas de non-respect des seuils définis au point I du présent article, aucune parcelle de l'exploitation ne peut être prise en compte dans la déclaration de récolte pour l'appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure « Châteaumeillant », pour la récolte considérée.

Art. 9. – Les vins ne peuvent être mis en circulation avec l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » sans un label délivré dans les conditions prévues aux articles R. 644-1 à R. 644-6 du code rural.

Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus de cépages différents sont assemblés dans les récipients vinaires, préalablement aux examens prévus à l'article R. 644.2 du code rural.

Mention de ce label avec son numéro est portée sur les documents d'accompagnement.

Art. 10. – Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » 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 et de stock, dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, dans les annonces, sur les étiquettes, récipients quelconques et tout support publicitaire, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure », le tout en caractères très apparents.

Art. 11. – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin bénéficie de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent arrêté est poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, le cas échéant.

Art. 12. – L'arrêté du 18 février 1965 fixant les conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « Châteaumeillant » est abrogé.

Art. 13. – Le directeur général des politiques économique, européenne et internationale, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général des douanes et droits indirects sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 28 septembre 2007.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des politiques économique,
européenne et internationale :

*Le conseiller référendaire
à la Cour des comptes,*

E. ALLAIN

*Le ministre du budget, des comptes publics
et de la fonction publique,*

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des douanes et droits indirects :

Le chef de service,

F. BONNET

*Le secrétaire d'Etat
chargé de la consommation
et du tourisme,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

La directrice adjointe,

M.-C. BUCHE