

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Décret n° 2009-1253 du 16 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Touraine », « Coteaux du Vendômois », « Montlouis-sur-Loire », « Orléans-Cléry », « Touraine Noble Joué », « Valençay », « Orléans », « Cour-Cheverny » et « Jasnières »**

NOR : *AGRT0917107D*

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 10 juillet 2008, 29 janvier 2009, 12 février 2009 et 15 avril 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Touraine » ;
- « Coteaux du Vendômois » ;
- « Montlouis-sur-Loire » ;
- « Orléans-Cléry » ;
- « Touraine Noble Joué » ;
- « Valençay » ;
- « Orléans » ;
- « Cour-Cheverny » ;
- « Jasnières ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 24 décembre 1939 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » ;
- le décret du 16 octobre 1946 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine mousseux » ;
- le décret du 2 mai 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois » ;
- le décret du 6 décembre 1938 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » ;
- le décret du 23 novembre 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans-Cléry » ;
- le décret du 19 avril 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine Noble Joué » ;
- le décret du 17 mars 2004 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Valençay » ;
- le décret du 23 novembre 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans » ;
- le décret n° 93-494 du 24 mars 1993 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cour-Cheverny » ;
- le décret du 31 juillet 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Jasnières ».

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 16 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*  
BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*  
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*  
HERVÉ NOVELLI

## A N N E X E

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

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », reconnue par les décrets du 24 décembre 1939 (vins tranquilles et pétillants) et du 16 octobre 1946 (vins mousseux), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

##### II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Amboise » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Azay-le-Rideau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Mesland » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

4° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « primeur » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

5° Le nom de l'appellation 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 « Touraine » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés et aux vins mousseux et pétillants blancs, et rosés.

L'appellation d'origine contrôlée « Touraine » est réservée aux vins mousseux et pétillants rouges élaborés exclusivement à partir de vins rouges (vins de base) bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Bourgueil », « Chinon » et « Saint-Nicolas-de-Bourgueil ».

Les dénominations géographiques « Amboise » et « Mesland » sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

La dénomination « Azay-le-Rideau » est réservée aux vins tranquilles blancs et rosés.

La mention « primeur » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

##### 1° Aire géographique :

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

##### *Département d'Indre-et-Loire*

Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Cruzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de-Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véréty, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray.

##### *Département de Loir-et-Cher*

Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaie, Vallières-les-Grandes.

b) Pour la dénomination géographique « Amboise », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Pocé-sur-Cisse, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle.

c) Pour la dénomination géographique « Mesland », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Chambon-sur-Cisse, Chouzy-sur-Cisse, Mesland, Molineuf, Monteaux, Onzain.

d) Pour la dénomination géographique « Azay-le-Rideau », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Artannes-sur-Indre, Azay-le-Rideau, Cheillé, Lignières-de-Touraine, Rivarennes, Saché, Thilouze, Vallères.

##### 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 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006 et 29 mai 2008.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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, l'élaboration des vins, ainsi que l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes :

##### *Département de l'Indre*

Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentroy.

*Département de Loir-et-Cher*

Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher.

*Département d'Indre-et-Loire*

Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse.

*Département de Maine-et-Loire*

Brain-sur-Allones, Montsoreau.

b) Pour la dénomination géographique « Amboise », 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 Loir-et-Cher*

Mesland, Rilly.

*Département d'Indre-et-Loire*

Bléré, Francueil, Lussault, Noizay.

c) Pour la dénomination géographique « Mesland », 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 Loir-et-Cher*

Candé-sur-Beuvron, Chaumont-sur-Loire, Cour-Cheverny, Monthou-sur-Bièvre, Les Montils, Montrichard, Rilly-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Santenay, Seillac, Valaire, Veuves.

*Département d'Indre-et-Loire*

Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Saint-Règle.

d) Pour la dénomination géographique « Azay-le-Rideau », 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 d'Indre-et-Loire : Avon-les-Roches, Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Cravant-les-Coteaux, Crissay-sur-Manse, Panzoult, Rigny-Ussé, Saint-Benoît-la-Forêt, Villaines-les-Rochers.

V. – *Encépagement*1° **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, mention et couleur des vins	ENCÉPAGEMENT
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs	Cépage principal : sauvignon B. Cépage accessoire : sauvignon gris G.
Vins rouges	Cépages principaux : cabernet franc N, cot N, gamay N. Cépages accessoires : cabernet sauvignon N, pinot noir N.
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Gamay N
Vins rosés et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, meunier N, pineau d'Aunis N, pinot gris G, pinot noir N.
Vins blancs mousseux et pétillants	Chardonnay B, chenin B, cabernet franc N, grolleau N, grolleau gris G, orbois B, pineau d'Aunis N, pinot noir N.
Vins rosés mousseux et pétillants	Cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, meunier N, pineau d'Aunis N, pinot gris G, pinot noir N.

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, mention et couleur des vins	ENCÉPAGEMENT
<b>Dénomination géographique « Amboise »</b>	
Vins blancs	Chenin B
Vins rouges et rosés	Cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et gamay N
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	
Vins blancs	Cépage principal : chenin B. Cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon B.
Vins rouges	Cépage principal : gamay N. Cépages complémentaires : cabernet franc N et cot N.
Vins rosés	Cépage principal : gamay N. Cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.
<b>Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »</b>	
Vins blancs	Chenin B
Vins rosés	Cépage principal : grolleau N. Cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et gamay N.

## 2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, mention et couleur des vins	RÈGLES DE PROPORTION à l'exploitation
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs	La proportion du cépage sauvignon gris G ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement.
Vins rouges	La proportion des cépages cabernet sauvignon N et pinot noir N, ensemble ou séparément, ne peut pas être supérieure à 30 % de l'encépagement.
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	
Vins blancs	La proportion du cépage chenin B ne peut pas être inférieure à 60 % de l'encépagement. La proportion du cépage sauvignon B ne peut pas être supérieure à 30 % de l'encépagement. La proportion du cépage chardonnay B ne peut pas être supérieure à celle du cépage sauvignon B et ne peut pas être supérieure à 15 % de l'encépagement.
Vins rouges	La proportion du cépage gamay N ne peut pas être inférieure à 60 % de l'encépagement. La proportion du cépage cot N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement. La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement.
Vins rosés	La proportion du cépage gamay N ne peut pas être inférieure à 80 % de l'encépagement.
<b>Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »</b>	
Vins rosés	La proportion du cépage grolleau N ne peut pas être inférieure à 60 % de l'encépagement. La proportion des cépages cot N et gamay N ne peut pas être supérieure à 40 % de l'encépagement. La proportion des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N ne peut pas être supérieure à 10 % de l'encépagement.

## VI. – Conduite du vignoble

## 1° Modes de conduite :

## a) Densité de plantation.

Pour l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » complétée ou non par la dénomination géographique « Mesland », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

Pour la dénomination géographique « Azay-le-Rideau », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,90 mètre.

Pour la dénomination géographique « Amboise », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

## b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, cépages	RÈGLES DE TAILLE
AOC Touraine	Avec un maximum de 11 yeux francs par pied : – soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois pour le cépage sauvignon B et 8 yeux francs sur le long bois pour les autres cépages, et au plus deux coursons, – soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 5 yeux francs, – soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, – soit en taille cordon de Royat.
Dénominations géographiques « Mesland » et « Azay-le-Rideau »	Avec un maximum de 11 yeux francs par pied : – soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois, et au plus deux coursons, – soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 5 yeux francs, – soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, – soit en taille cordon de Royat.
Dénomination géographique « Amboise »	Les opérations de taille débutent au plus tôt le 1 <sup>er</sup> novembre et s'achèvent au plus tard le 1 <sup>er</sup> mai de chaque année.
Pour tous les cépages, à l'exception du cépage gamay N	Soit en taille Guyot à un ou deux bras avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et deux coursons au maximum, et un maximum de 11 yeux francs par pied. Soit en taille en Y (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied. Soit en taille en gobelet avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 12 yeux francs par pied. Soit en taille cordon de Royat avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Pour le cépage gamay N	Soit en taille en Y (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 10 yeux francs par pied, Soit en taille en gobelet avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 10 yeux francs par pied. Soit en taille cordon de Royat avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

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

Les vignes doivent être obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ».

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RÈGLES DE PALISSAGE et de hauteur de feuillage
AOC Touraine suivie ou non des dénominations géographiques « Mesland » ou « Azay-le-Rideau »	La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 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.

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RÈGLES DE PALISSAGE et de hauteur de feuillage
Dénomination géographique « Amboise »	La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 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 doit être au maximum à 0,60 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, mention et couleur des vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs	11 000 kilogrammes par hectare
Vins rouges et rosés	10 500 kilogrammes par hectare
Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés	12 000 kilogrammes par hectare
<b>Dénomination géographique « Amboise »</b>	9 000 kilogrammes par hectare
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	
Vins blancs	10 500 kilogrammes par hectare
Vins rouges et rosés	9 000 kilogrammes par hectare
<b>Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »</b>	9 000 kilogrammes par hectare

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural des parcelles.

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

### 2° **Autres pratiques culturales :**

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

- a) Un couvert végétal des tournières est obligatoire.
- b) Le désherbage des fossés des parcelles situées dans l'aire parcellaire délimitée est interdit.
- c) Le bâchage du sol des parcelles de vignes et des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdit.

### 3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° **Récolte :**

- a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus de raisins récoltés manuellement.

- c) Dispositions particulières de transport de la vendange.  
Pas de disposition particulière.

**2° Maturité du raisin :**

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

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, couleur des vins	RICHESSA MINIMALE EN SUCRE des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
<b>AOC Touraine</b>		
Vins blancs et rosés	162	10,0 % vol.
Vins rouges	171	10,0 % vol.
Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés	153	9,5 % vol.
<b>Dénomination géographique « Amboise »</b>		
Vins blancs	170	10,5 % vol.
Vins rosés	162	10,0 % vol.
Vins rouges	171	10,0 % vol.
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>		
Vins blancs et rosés	162	10,0 % vol.
Vins rouges	171	10,0 % vol.
<b>Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »</b>		
Vins blancs	162	10,0 % vol.
Vins rosés	153	9,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.  
Pas de disposition particulière.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production****1° Rendement :**

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

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs	65
Vins rouges et rosés	60
Vins mousseux et pétillants (vins blancs et rosés)	72
<b>Dénomination géographique « Amboise »</b>	55
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	
Vins blancs	60



APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins rouges et rosés	55
Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »	55

### 2° Rendement butoir :

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

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, couleur des vins	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs	75
Vins rouges et rosés	72
Vins mousseux et pétillants (vins blancs et rosés)	78
<b>Dénomination géographique « Amboise »</b>	
Vins blancs et rouges	63
Vins rosés	67
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	
Vins blancs	70
Vins rouges et rosés	67
Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »	66

### 3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à :

85 hectolitres par hectare, pour les vins blancs ;

80 hectolitres par hectare, pour les vins rouges et rosés ;

92 hectolitres par hectare, pour les vins mousseux et pétillants (vins blancs et rosés).

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

### 4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut pas 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 en 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 la parcelle ne comporte plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

### 5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

### 1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des cépages visés au point V du présent cahier des charges.

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, couleur des vins	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.
Vins rouges	Les cépages cabernet sauvignon N et pinot noir N, ensemble ou séparément, ne sont pas majoritaires dans les assemblages.
Vins blancs mousseux et pétillants	Le cépage chenin B ou le cépage orbois B représente au moins 60 % de la cuvée. Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.
<b>Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »</b>	
Vins rosés	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

- tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention « primeur, » présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- tout lot de vin de base destiné à l'élaboration des vins mousseux et pétillants présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;
- tout lot de vin présente, après conditionnement, les teneurs suivantes :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS géographiques, couleur et type des vins	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)	ACIDITÉ TOTALE (en grammes par litre d'acide tartrique)
<b>AOC Touraine</b>		
Vins blancs, vins rosés et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs, vins rosés non enrichis avec 12,5° d'alcool acquis	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
Vins rouges et vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Inférieure ou égale à 2	–
<b>Dénomination géographique « Amboise »</b>	Les vins blancs et rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 17 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement	
Vins blancs	Inférieure ou égale à 8 (vin sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)

APPELLATION, DÉNOMINATIONS géographiques, couleur et type des vins	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)	ACIDITÉ TOTALE (en grammes par litre d'acide tartrique)
	Inférieure ou égale à 17 (vin demi-sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Supérieure à 17 et inférieure ou égale à 45 (vin moelleux) Supérieure à 45 (vin doux)	
Vins rosés	Inférieure ou égale à 8 (vin sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Inférieure ou égale à 17 (vin demi-sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Supérieure à 17 et inférieure ou égale à 45 (vin moelleux) Supérieure à 45 (vin doux)	
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	-
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	Les vins blancs et rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 17 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement	
Vins blancs	Inférieure ou égale à 8 (vin sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Inférieure ou égale à 17 (vin demi-sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Supérieure à 17 et inférieure ou égale à 45 (vin moelleux) Supérieure à 45 (vin doux)	
Vins rosés	Inférieure ou égale à 8 (vin sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Inférieure ou égale à 18 (vin demi-sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Supérieure à 18 et inférieure ou égale à 45 (vin moelleux) Supérieure à 45 (vin doux)	
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
<b>Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »</b>	Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 17 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement	
Vins blancs	Inférieure ou égale à 8 (vin sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
	Inférieure ou égale à 17 (vin demi-sec)	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)

APPELLATION, DÉNOMINATIONS géographiques, couleur et type des vins	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)	ACIDITÉ TOTALE (en grammes par litre d'acide tartrique)
	Supérieure à 17 et inférieure ou égale à 45 (vin moelleux) Supérieure à 45 (vin doux)	
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;

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

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, couleur des vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 % vol.
Vins mousseux et pétillants	13,0 % vol.
<b>Dénomination géographique « Amboise »</b>	12,5 % vol.
<b>Dénomination géographique « Mesland »</b>	12,5 % vol.
<b>Dénomination géographique « Azay-le-Rideau »</b>	
Vins blancs	12,5 % vol.
Vins rosés	12,0 % vol.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

Pour l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Amboise », tout opérateur doit disposer d'un volume de cuverie de vinification équivalent au produit de la surface en production par le rendement visé au 1 du point VIII affecté du coefficient 1,4.

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

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures pour les contenants de vinification dont le volume est supérieur à 50 hectolitres.

## 2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont vinifiés par macération carbonique.

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

Le dégorgement qui est une étape de l'élaboration n'est réalisé qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

c) Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Azay-le-Rideau » sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation.

d) Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Amboise » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

e) Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Azay-le-Rideau » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, ou lors du dégorgement pour les vins mousseux et pétillants.

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

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

### 4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », les vins tranquilles susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Mesland » et les vins tranquilles rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Amboise » ou « Azay-le-Rideau » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue d'une période d'élevage, les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Amboise » et les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Azay-le-Rideau » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », les vins tranquilles susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Mesland » et les vins tranquilles rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Amboise » ou « Azay-le-Rideau » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.

Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Amboise » et les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Azay-le-Rideau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux et pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

## X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

## XI. – Mesures transitoires

### 1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 30 mai 1991 ;
- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992 ;

- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;
- 2026 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001 ;
- 2028 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003 ;
- 2031 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance des 8 et 9 mars 2006 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 29 mai 2008.

#### 2° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date du 12 juillet 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par 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 2018 incluse.

#### 3° Encépagement :

APPELLATION, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT ET ASSEMBLAGE
<b>AOC Touraine</b>	
Vins blancs	Jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins blancs sont issus des cépages suivants : – cépages principaux : sauvignon B, chenin B, orbois B ; – cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon gris G. La proportion de chacun des cépages accessoires ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement. Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.
Vins rouges	Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, peut être supérieure à 30 % de l'encépagement et être majoritaire dans les assemblages.

#### 4° Normes analytiques :

Jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins issus des cépages chenin B et orbois B présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale de ces vins, 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 (glucose + fructose).

Les vins issus de ces mêmes cépages et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

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

#### 2° Dispositions particulières :

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

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.

c) Les dénominations géographiques « Amboise », « Mesland » ou « Azay-le-Rideau » sont inscrites obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celle des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

d) Les termes « demi-sec », « moelleux » ou « doux » figurent obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Amboise », « Mesland » ou « Azay-le-Rideau », conformément aux normes analytiques fixées pour ces termes dans le présent cahier des charges.

e) Les termes « demi-sec », « moelleux » ou « doux » figurent obligatoirement sur l'étiquetage des vins rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Amboise » ou « Mesland », conformément aux normes analytiques fixées pour ces termes dans le présent cahier des charges.

f) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » doivent être obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

g) La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas six centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

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

#### 2. 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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### 3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base :

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre 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 bis. Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à la déclaration de fin de tirage souscrite auprès des services locaux de la DGDDI.

Elle indique notamment :

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

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

#### 4. Déclaration de repli :

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

#### 5. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vin 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.

#### **6. Déclaration préalable des transactions :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection 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 :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

#### **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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### **8. 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 doit effectuer 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 doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

## *II. – Tenue de registres*

### **1. Registre de suivi des contrôles maturité et de vinification :**

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

- par cépage, au moins un contrôle maturité réalisé avant vendange ;
- par lot de vinification, le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement.

### **2. Registre des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » pour les vins rouges :**

L'opérateur tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur ».

### **3. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement :**

Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont indiqués notamment :

- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

### **4. Vignes sous dispositions transitoires :**

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 12 juillet 1994 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

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



## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires.</b>	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage).</b>	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection.
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.</b>	
Maîtrise des températures de fermentation.	Sur site.
Capacité globale de cuverie.	Sur site.
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble.</b>	
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).
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.</b>	
Dispositions particulières de récolte pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur ».	Contrôle des parcelles après récolte.
Maturité du raisin.	Documentaire et sur site – Vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.</b>	
Suivi de la vinification.	Documentaire et sur site – vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur.	Documentaire et visite sur site.
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.</b>	
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités, y compris les vins de base pour mousseux et pétillants.	Examen analytique et organoleptique.
Vins mousseux ou pétillants après prise de mousse et avant dégorgement.	Examen analytique et organoleptique.
Vins en vrac prêts à être mis à la consommation 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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX DU VENDÔMOIS »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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 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<sup>o</sup> **Aire géographique :**

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

*Département de 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<sup>o</sup> **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 déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3<sup>o</sup> **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 de 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<sup>o</sup> **Encépagement :**

Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

– cépage principal : pineau d'Aunis N ;

- cépages complémentaires : cabernet franc N, pinot noir N ;
- cépage accessoire : gamay N.

Les vins gris sont issus du cépage pineau d'Aunis N.

Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chenin B ;
- cépage accessoire : chardonnay B.

## 2° Règles de proportion à l'exploitation :

### a) Vins rouges.

La proportion du cépage pineau d'Aunis N ne peut pas être inférieure à 50 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % minimum et 40 % maximum de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 10 % minimum et 40 % maximum de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement.

### b) Vins blancs.

La proportion du cépage chardonnay B ne peut pas être supérieure 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 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

#### b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois portant sept yeux francs au maximum et au plus deux coursons ;
- taille à deux demi-baguettes portant chacune quatre yeux francs au maximum ;
- taille en cordon de Royat à coursons portant chacun deux yeux francs au maximum.

Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser onze.

#### c) Règles de palissage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 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 doit être situé au maximum 0,55 mètre au-dessus du sol.

#### d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

#### e) Seuil de manquants.

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

#### f) Etat cultural de la vigne.

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

### 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.

### 3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

#### b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

#### c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

**2° Maturité du raisin :**

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

	RICHESSSE MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	162	9,5 %
Vins gris	153	9,5 %

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.  
Pas de disposition particulière.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production****1° Rendement :**

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

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

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins gris, à 60 hectolitres par hectare.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 61 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 61 hectolitres par hectare.

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

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

**4° Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

**5° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière complémentaire.

**IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage****1° Dispositions générales :**

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

**a) Réception et pressurage.**

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

**b) Assemblage de cépages.**

Les vins blancs sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des cépages cités au point V. Le cépage principal doit être majoritaire et les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires ou accessoires, ensemble ou séparément.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins gris présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) 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.

Les vins blancs secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) 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 (glucose + fructose).

Les vins blancs dont les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) sont supérieures à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

La teneur maximale en fer pour les vins gris et blancs est de 10 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, le taux de concentration partielle est limité à 10 %.

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

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximum
Vins blancs	12 %
Vins rouges	12,5 %
Vins gris	12 %

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

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

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

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

**2° Dispositions par type de produit :**

Pas de disposition particulière.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période 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.

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

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

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

b) Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.  
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

#### X. – *Lien à l'origine*

- 1° **Description des facteurs du lien au terroir.**
- 2° **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
- 3° **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**
- 4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

#### XI. – *Mesures transitoires*

##### 1° **Encépagement :**

Règles de proportion à l'exploitation :

Vins rouges : jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pineau d'Aunis N ne peut pas être inférieure à 40 % de l'encépagement.

##### 2° **Mode de conduite :**

Densité de plantation :

Les 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, 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 vignes, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 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 et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

##### 2° **Dispositions particulières :**

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

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.

c) Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs répondant aux dispositions du point IX (1°, d) pour ce type de vin.

### 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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

##### 2. **Déclaration de revendication.**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. 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 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.

### 4. Déclaration préalable des transactions.

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou 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.

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

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

### 6. 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 doit effectuer 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 doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

## 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 de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Capacité globale de cuverie	Sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
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)
<b>B.2. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
<b>B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MONTLOUIS-SUR-LOIRE »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », initialement reconnue par le décret du 6 décembre 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation 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 « Montlouis-sur-Loire » est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

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

**1<sup>o</sup> Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.



**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 2003.

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

**3° Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux et pétillants est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

**V. – Encépagement****1° Encépagement :**

Les vins sont issus du cépage chenin B.

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

**VI. – Conduite du vignoble****1° Modes de conduite :****a) Densité de plantation.**

Les vignes présentent une densité minimale de 6 000 pieds par hectare, avec un écartement entre rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

**b) Règles de taille.**

Les vignes sont taillées avant le 1<sup>er</sup> mai.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, à deux yeux francs maximum. Toutefois, un courson au plus par pied peut être taillé à trois yeux francs maximum.

Le nombre d'yeux francs par pied est de dix en moyenne, avec un maximum de treize yeux francs par pied. Toutefois, pour les vignes de moins de dix ans d'âge, le nombre d'yeux francs par pied est de huit au maximum.

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

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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. La végétation doit être maintenue à la verticale. Le palissage est constitué de piquets, d'amarres et d'un minimum de deux fils releveurs.

**d) Charge maximale moyenne à la parcelle.**

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10 500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

**e) Seuil de manquants.**

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

**f) Etat cultural de la vigne.**

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

**2° Autres pratiques culturelles :**

a) Les clones n° 417 et n° 278 du cépage chenin B sont interdits pour les plantations nouvelles réalisées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

b) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

**3° Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

**VII. – Récolte, transport et maturité du raisin****1° Récolte :**

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

#### 2° **Maturité du raisin :**

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

– à 170 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;

– à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

10,5 % pour les vins tranquilles ;

9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum :

Pas de disposition particulière.

### VIII. – Rendements. – Entrée en production

#### 1° **Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé pour les vins blancs tranquilles à 52 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé pour les vins mousseux et les vins pétillants à 65 hectolitres par hectare.

#### 2° **Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé pour les vins blancs tranquilles à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé pour les vins mousseux et les vins pétillants à 78 hectolitres par hectare.

#### 3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

#### 4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

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

#### 5° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

#### 1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

– les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;

- les vins qualifiés avec le terme « sec » présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins mousseux ou pétillants ne dépassent pas, après enrichissement et seconde fermentation en bouteille, le titre alcoométrique volumique total de 13 % :

Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %. Pour ces vins, dans la limite des dispositions réglementaires liées à l'enrichissement, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 7,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par 2 [7,5 – (titre alcoométrique volumique naturel/2)].

f) Matériel interdit.

Est interdite l'utilisation :

- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des cuves en ciment brut.

g) Capacité de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente en volume au rendement moyen de l'exploitation des cinq dernières campagnes, multiplié par la surface en production.

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

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

#### 2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins tranquilles font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

L'opération de dégorgement, qui est une opération d'élaboration, est réalisée à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants.

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

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier de locaux adaptés pour le stockage des produits conditionnés (caves ou locaux avec isolation thermique ou climatisés).

#### 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 tranquilles ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

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

Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

### X. – Lien à l'origine

#### 1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

- 2° **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
- 3° **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**
- 4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

## XI. – *Mesures transitoires*

### 1° **Aire de production :**

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 novembre 2003, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par 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 2028 incluse.

### 2° **Conduite du vignoble :**

a) Les vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par 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 2020 incluse.

b) Les vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et plantées avant le 1<sup>er</sup> janvier 1990 peuvent être taillées avec un long bois à sept yeux francs au maximum, un courson à deux yeux francs maximum et un rappel de conduite à un œil franc, jusqu'à leur arrachage.

### 3° **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :**

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes et des cuves en ciment brut s'appliquent à compter de la récolte 2014.

## XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

### 1° **Dispositions générales :**

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

### 2° **Dispositions particulières :**

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

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.

c) Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

d) La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas neuf centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.

## 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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### 2. **Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base**

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- 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 de revendication pour les vins mousseux et pétillants :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à la déclaration de fin de tirage souscrite auprès des services locaux de la DGDDI.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ou de vins tranquilles.

### **4. Déclaration de repli :**

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

### **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 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 le type de 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 le type de produit considéré.

### **6. Déclaration préalable des transactions :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et le type du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

### **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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

### **8. 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, doit effectuer 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, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

## *II. – Tenue de registres*

### **1. Registre de suivi de maturité :**

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte pour au moins 2 flots identifiés représentatifs de l'exploitation.

## 2. Registre de vinification :

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

## 3. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement :

Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué notamment :

- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

## 4. Registre de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué :

- la date de conditionnement ;
- le volume conditionné ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles ou autres contenants.

## 5. Vignes sous dispositions transitoires :

a) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 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 cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

b) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et plantées avant le 1<sup>er</sup> janvier 1990 ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogoires	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Déclaratif et sur site
Capacité globale de cuverie	Sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied
Palissage	Sur le terrain : mesure de la hauteur de feuillage palissé
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)
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Suivi de maturité du raisin	Documentaire et sur site : vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôles sur le terrain et suivi des dérogations
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Enrichissement	Documentaire et sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Documentaire et sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement)
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C. - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités, y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ORLÉANS-CLÉRY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans-Cléry », initialement reconnue par le décret du 23 novembre 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation 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 « Orléans-Cléry » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

#### 1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Cléry-Saint-André, Mareau-aux-Prés, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin.

#### 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 5 et 6 septembre 2001.

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

#### 3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Ardon, Baule, Beaugency, Bou, Chaingy, Chécy, Combleux, Dry, Huisseau-Sur-Mauve, Jouy-le-Potier, Lailly-en-Val, Mardié, Messas, Meung-sur-Loire, Orléans, Saint-Ay, Saint-Jean-de-Braye, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Semoy, Tavers, Villorceau.

### V. – Encépagement

#### 1° Encépagement :

Les vins sont issus du cépage cabernet franc N.

#### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

### VI. – Conduite du vignoble

#### 1° Modes de conduite :

##### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

##### b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon :

- la taille Guyot simple, le cep portant un long bois à 7 yeux francs au maximum et un ou deux coursons à 1 ou 2 yeux francs ;
- la taille en guyot double courte avec deux taquets à 4 yeux francs maximum.

Le nombre d'yeux francs par pied ne doit pas dépasser dix.

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

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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.

La hauteur entre le sol et le fil inférieur de palissage ne peut pas excéder 0,55 mètre.

##### d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 8 500 kilogrammes par hectare.

##### e) Seuil de manquants.

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

##### f) Etat cultural de la vigne.

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

#### 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 2 mètres après les amarres de bout de rang.

#### 3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.



## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 162 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

### 1° Rendement :

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

### 2° Rendement butoir :

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

### 3° Rendement maximum de production :

Le rendement maximum de production est de 65 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

### 4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

### 5° Dispositions particulières :

Pas de disposition complémentaire.

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

### 1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de proposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins ne peuvent pas présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à une fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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

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

**2° Dispositions par type de produit :**

Pas de disposition particulière.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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

– les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu adapté 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) Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

## X. – Lien à l'origine

**1° Description des facteurs du lien au terroir.**

**2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

**3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

## XI. – Mesures transitoires

**1° Mode de conduite :**

a) Les vignes en place à la date du 24 novembre 2006 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation ou l'écartement entre les rangs 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 2031. Toutefois, le volume revendicable pour ces vignes est limité à 85 % du rendement fixé au point VIII et la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6 500 kilogrammes par hectare.

b) A compter de la récolte 2015 et jusqu'à arrachage, pour les parcelles respectant la densité minimale de 5 000 pieds à l'hectare mais ne respectant pas les dispositions relatives aux écartements définies dans le présent cahier des charges, la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6 500 kilogrammes par hectare.

**2° Encépagement :**

a) Les vignes en place à la date du 24 novembre 2006 et plantées en cabernet sauvignon N continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée, en qualité de cépage accessoire, jusqu'à la récolte 2020 incluse. La proportion de ce cépage ne peut pas être supérieure à 25 % de l'encépagement.

**3° Assemblage :**

Jusqu'à la récolte 2020 incluse, les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

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

**2° Dispositions particulières :**

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

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.

## 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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

**2° Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- 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 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 ;
- 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.

**4° Déclaration préalable des transactions :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

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

**6° 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, doit effectuer 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 d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II. – *Tenue de registres***1° Vignes sous dispositions transitoires :**

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 24 novembre 2006 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 cadastrale ;

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

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied. 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)
<b>B.2. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Suivi de la vinification	Documentaire et sur site : vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs
<b>B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan contrôle ou d'inspection)
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « TOURAINE NOBLE JOUÉ »

CHAPITRE I<sup>er</sup>I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine Noble Joué », initialement reconnue par le décret du 19 avril 2001, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation 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 « Touraine Noble Joué » est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

#### 1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Chambray-lès-Tours, Esvres, Joué-lès-Tours, Larçay, Saint-Avertin.

#### 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 9 et 10 novembre 2000.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 :

Pas de disposition particulière.

### V. – Encépagement

#### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : meunier N ;
- cépages complémentaires : pinot gris G, pinot noir N.

#### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage meunier N ne peut pas être inférieure à 40 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot gris G ne peut pas être inférieure à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

### VI. – Conduite du vignoble

#### 1° Modes de conduite :

##### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

##### b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot à un ou deux bras avec un seul long bois portant sept yeux francs au maximum et deux coursons au maximum, le total des yeux francs par pied ne dépasse pas dix ;
- taille courte à coursons portant trois yeux francs au maximum, le total des yeux francs par pied ne dépasse pas douze.

##### c) Règles de palissage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre 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. La hauteur maximale entre le sol et le fil inférieur de palissage est de 0,55 mètre.

##### d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10 000 kilogrammes par hectare.

##### e) Seuil de manquants.

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

##### f) Etat cultural de la vigne.

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

#### 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au minimum du premier piquet de palissage.

**3° Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

**VII. – Récolte, transport et maturité du raisin****1° Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

**2° Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production****1° Rendement :**

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

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-24 du code rural est fixé à 67 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Le rendement maximum de production est de 80 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

**4° Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

**5° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière complémentaire.

**IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage****1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Les vins doivent être élaborés par la technique de pressurage direct précédant la fermentation.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent obligatoirement de l'assemblage des raisins ou de vins issus des cépages cités au point V. Le cépage principal doit être majoritaire et les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques s'appliquent aux vins conditionnés.

Outres les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° **Dispositions par type de produit :**

Pas de disposition particulière.

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période 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.

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

1. **Description des facteurs du lien au terroir.**

2. **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

3. **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

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

2° **Dispositions particulières :**

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

b) Les mots « Noble Joué » sont placés après le mot « Touraine » et imprimés en caractères identiques en tous points à ceux du mot « Touraine ».

c) 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.

## 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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### 2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- 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 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 de 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 ;
- 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.

#### 4. **Déclaration préalable des transactions :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou 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 ;
- 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.

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

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

#### 6. **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 doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre 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 doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

### II. – *Tenue de registres*

Registre de maturité.



Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés la date, le lieu du prélèvement, le cépage et les résultats obtenus : degré potentiel, acidité et état sanitaire.

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires</b>	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Capacité globale de cuverie	Sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
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)
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Suivi de la maturité	Documentaire et sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Suivi de la vinification	Documentaire et sur site. Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan contrôle ou d'inspection)
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

### CHAPITRE I<sup>er</sup>

#### I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Valençay », initialement reconnue par le décret du 17 mars 2004, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

## II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation 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 « Valençay » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

### 1° Aire géographique :

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

#### *Département de l'Indre*

Chabris, Faverolles, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Parpeçay, Poulaines, Valençay, Varennes-sur-Fouzou, La Vernelle, Veuil, Villentrois.

#### *Département de Loir-et-Cher*

Selles-sur-Cher.

### 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 23 et 24 juin 1994.

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

### 3° Aire de proximité immédiate :

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

#### *Département de l'Indre*

Saint-Christophe-en-Bazelle, Sainte-Cécile, Vicq-sur-Nahon.

#### *Département de Loir-et-Cher*

Billy, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Meusnes.

#### *Département d'Indre-et-Loire*

Nouans-les-Fontaines.

## V. – Encépagement

### 1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : sauvignon B ;
- cépages accessoires : chardonnay B, orbois B, sauvignon G.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages : cot N, gamay N, pinot noir N ;
- cépage accessoire : cabernet franc N.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages : cot N, gamay N, pinot noir N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, pineau d'Aunis N.

### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Les vins blancs.

La proportion du cépage sauvignon B ne peut pas être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) Les vins rouges.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cot N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cabernet franc N ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement.

c) Les vins rosés.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cot N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cabernet franc N ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pineau d'Aunis N ne peut pas être supérieure à 30 % 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 6 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,70 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,90 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- la taille Guyot avec un seul long bois portant sept yeux francs au maximum pour les cépages cot N et gamay N, huit yeux francs au maximum pour les autres cépages, avec un ou deux coursons par pied ;
- la taille dite en Y à deux longs bois portant quatre yeux francs chacun au maximum, avec un ou deux coursons par pied ;
- la taille courte à coursons, les bras étant taillés à deux ou trois yeux francs par courson ;
- la taille Cordon de Royat simple et double.

Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas excéder huit pour les cépages cot N et gamay N, et onze pour les autres cépages.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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 est fixée, à la parcelle, à 9 500 kilogrammes par hectare.

Le pourcentage de ceps par parcelle culturale présentant une charge supérieure à 1,7 kilogramme ne peut pas excéder 20 % de la parcelle considérée.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

### 2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

### 3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges et rosés	171	10 %

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.  
Pas de disposition particulière.

#### VIII. – Rendements. – Entrée en production

##### 1° Rendement :

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 55 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 55 hectolitres par hectare.

##### 2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 68 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 65 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 65 hectolitres par hectare.

##### 3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

##### 4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

##### 5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

##### 1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des trois cépages et éventuellement du cépage accessoire prévu au point V. Ils ne peuvent pas provenir du seul cépage accessoire.

Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des trois cépages et éventuellement des cépages accessoires prévus au point V. Ils ne peuvent pas provenir des seuls cépages accessoires.

Les vins blancs proviennent soit du seul cépage principal, soit de l'assemblage de raisins ou de vins issus des cépages prévus au point V. Ils doivent être issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.

c) Fermentation malolactique.

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

*d) Normes analytiques.*

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins blancs et rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une acidité totale supérieure ou égale à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins blancs et rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,3 milliéquivalents par litre.

Les vins rouges présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,3 milliéquivalents par litre.

Les vins blancs présentent une teneur en fer inférieure ou égale à 10 milligrammes par litre.

*e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.*

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

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

*f) Matériel interdit.*

Pas de disposition particulière.

*g) Capacité globale de cuverie.*

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à une fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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

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

**2° Dispositions par type de produit :**

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

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

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

*X. – Lien à l'origine*

**1° Description des facteurs du lien au terroir.**

**2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

**3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

*XI. – Mesures transitoires*

**1° Encépagement :**

Les vignes en place avant le 24 janvier 2000 et plantées en cabernet sauvignon N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine en qualité de cépage accessoire jusqu'à leur arrachage.

La proportion de ce cépage, seul ou avec le cépage cabernet franc N, ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement.

**2° Mode de conduite :**

Les vignes en place avant le 24 janvier 2000 ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse sous réserve que la proportion de ces vignes soit inférieure à 50 % de la superficie pouvant être revendiquée en AOC « Valençay » par ladite exploitation à compter de la récolte 2012.

**3° Assemblage :**

Pour les vins rouges et rosés, la proportion des cépages accessoires cabernet franc N et cabernet sauvignon N, ensemble ou séparément, ne peut pas excéder 20 %.

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

**2° Dispositions particulières :**

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

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

**1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

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

**2. 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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

**3. Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. 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.

**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 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.

#### 5. Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

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

#### 7. 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, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre 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, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

## II. – Tenue de registres

### Vignes sous dispositions transitoires :

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 24 janvier 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à l'encépagement et 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 cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle d'inspection
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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)
<b>B.2. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans », initialement reconnue par le décret du 23 novembre 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation 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 « Orléans » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

**1° Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Baule, Beaugency, Chécy, Cléry-Saint-André, Mardié, Mareau-aux-Prés, Meung-sur-Loire, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Orléans, Saint-Ay, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, Saint-Jean-de-Braye.

**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 5 et 6 septembre 2001.

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

**3° Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Ardon, Bou, Chaingy, Combleux, Dry, Huisseau-sur-Mauve, Jouy-le-Potier, Lailly-en-Val, Messas, Semoy, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Tavers, Villorceau.

V. – *Encépagement*

**1° Encépagement :**



a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot gris G.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : meunier N ;
- cépage complémentaire : pinot noir N.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

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

## 2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Les vins blancs.

La proportion du cépage Chardonnay B ne peut pas être inférieure à 60 % de l'encépagement.

b) Les vins rouges.

La proportion du cépage Meunier N est comprise entre 70 % et 90 % de l'encépagement.

c) Les vins rosés.

La proportion du cépage Meunier N ne peut pas être inférieure à 60 % 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 5 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- une taille courte à coursons, chaque courson ne devant pas porter plus de trois yeux francs ;
- une taille longue Guyot simple sur laquelle le long bois ne doit pas porter plus de huit yeux francs ;
- une taille en Guyot double courte avec 2 taquets à 4 yeux francs maximum.

Le nombre d'yeux francs par pied ne doit pas dépasser onze.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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.

La hauteur entre le sol et le fil inférieur de palissage ne peut pas excéder 0,55 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9 000 kilogrammes par hectare pour le Chardonnay B et le Pinot gris G ;
- 8 500 kilogrammes par hectare pour le Meunier N et le Pinot noir N.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

### 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 2 mètres après les amarres de bout de rang.

### 3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

**2° Maturité du raisin :**

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

- à 153 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- à 162 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 % pour les vins blancs, rouges et rosés.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production**

**1° Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 55 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 50 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 50 hectolitres par hectare.

**2° Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 55 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 55 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Le rendement maximum de production est fixé à :

- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 70 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

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

**4° Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

**5° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

**1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Lorsque qu'une exploitation comporte les cépages complémentaires ou accessoires, les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des cépages prévus au point V. Ils doivent être issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires ou accessoires.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

Les vins blancs et rosés ne peuvent pas présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre et une acidité totale inférieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

La teneur en fer est au maximum de 10 milligrammes par litre pour les vins rosés et blancs.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le rendement moyen par hectare vinifié sur l'exploitation des 5 dernières années, multiplié par la surface en production.

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

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

**2° Dispositions par type de produit :**

Pas de disposition particulière.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu adapté 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) Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

## X. – *Lien à l'origine*

**1° Description des facteurs du lien au terroir.**

**2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

**3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

## XI. – *Mesures transitoires*

**1° Mode de conduite :**

a) Les vignes en place à la date du 24 novembre 2006 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation ou l'écartement entre les rangs 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 2031. Toutefois, le volume revendicable pour ces vignes est limité à 85 % du rendement fixé au point VIII et la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à :

7 600 kilogrammes par hectare pour le chardonnay B et le pinot gris G ;

7 200 kilogrammes par hectare pour le meunier N et le pinot noir N.

b) A compter de la récolte 2015 et jusqu'à arrachage, pour les parcelles respectant la densité minimale de 5 000 pieds à l'hectare mais ne respectant pas les dispositions relatives aux écartements définies dans le présent cahier des charges, la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à :

7 600 kilogrammes par hectare pour le chardonnay B et le pinot gris G ;  
7 200 kilogrammes par hectare pour le meunier N et le pinot noir N.

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

### 2° Dispositions particulières :

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

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.

## 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 soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

#### 2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. 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 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 effectué(s). 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.

#### 4° Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

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

**6° 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, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre 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, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

**II. – Tenue de registres**

Vignes sous dispositions transitoires.

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 24 novembre 2006, 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 cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

**CHAPITRE III**

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Sur le terrain. – Comptage du nombre d'yeux francs par pied. 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)
<b>B.2. Transformation, élaboration, conditionnement, stockage</b>	
Suivi de la vinification	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs
<b>B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan contrôle ou d'inspection)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COUR-CHEVERNY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cour-Cheverny », initialement reconnue par le décret du 24 mars 1993, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation 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 « Cour-Cheverny » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

2<sup>o</sup> **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 10 et 11 février 1993.

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

3<sup>o</sup> **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

V. – *Encépagement*

1<sup>o</sup> **Encépagement :**

Les vins sont issus du cépage romorantin B.

2<sup>o</sup> **Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

VI. – *Conduite du vignoble*

1<sup>o</sup> **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille en éventail à coursons ;
- taille cordon de Royat.

Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas excéder onze.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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 est fixée, à la parcelle, à 9 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 162 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 72 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Le rendement maximum de production est fixé à 85 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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 plutôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

#### 5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

#### 1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

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

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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

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

#### 2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté 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) Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

### X. – Lien à l'origine

#### 1. Description des facteurs du lien au terroir.



2. **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
3. **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**
4. **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

#### XI. – *Mesures transitoires*

##### **Mode de conduite :**

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées ci-dessus 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. Toutefois, le volume revendicable pour ces vignes est limité à 85 % du rendement fixé au point VIII et la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 8 000 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 et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

##### **2° Dispositions particulières :**

- a) Le nom du cépage ne pourra pas être mentionné sur l'étiquette en dessous du nom de l'appellation.
- b) Les vins dont les sucres fermentescibles sont supérieurs à 8 grammes par litre devront obligatoirement porter une des mentions suivantes : « demi-sec », « moelleux » ou « doux » selon les dispositions de la réglementation communautaire.
- c) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.
- d) 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.

### CHAPITRE II

#### I. – *Obligations déclaratives*

##### **1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte. Elle précise notamment :

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

##### **2° Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

##### **3° Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- 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.

**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 une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type de 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 le type de produit considéré.

**5° Déclaration préalable des transactions :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

**6° Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :**

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

**7° 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, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre 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, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

**II. – Tenue de registres****1° Registre de vinification :**

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

**2° Vignes sous dispositions transitoires :**

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

**CHAPITRE III**

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.2. <b>Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Sur le terrain. – Comptage du nombre d'yeux francs par pied. 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)
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Date de début des vendanges	Sur le terrain. – Vérification des dérogations, selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Suivi de la vinification	Documentaire et sur site. – Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Jasnières », 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 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 « Jasnières » réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1<sup>o</sup> **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 Sarthe : Lhomme, Ruillé-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 5 et 6 novembre 1985.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

*Département de la Sarthe*

Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Château-du-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Marçon, Montabon, Nogent-Poncé, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé, Vouvray-sur-Loir, Vancé.

*Département de Loir-et-Cher*

Montoire-sur-Loir.

*Département d'Indre-et-Loire*

Bueil, Epeigné-sur-Dême, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg.

V. – *Encépagement*

**1° Encépagement :**

Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

VI. – *Conduite du vignoble*

**1° Modes de conduite :**

*a) Densité de plantation.*

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre rangs de 1,80 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être supérieur à 1 mètre.

*b) Règles de taille.*

Les vignes doivent être taillées à coursons portant chacun au plus 3 yeux francs. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser treize.

*c) Règles de palissage.*

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». Le palissage des vignes est obligatoire avant l'entrée en production en appellation d'origine contrôlée. La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage. Le fil inférieur de palissage doit être au maximum à 0,50 mètre au-dessus du sol.

*d) Charge maximale moyenne à la parcelle.*

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 8 500 kilogrammes par hectare.

*e) Seuil de manquants.*

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

**2° Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au minimum du dernier piquet de palissage.

**3° Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

**VII. – Récolte, transport et maturité du raisin****1° Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

**2° Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 162 grammes par litre.

b) Titre alcoométrique volumique naturel.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production****1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 52 hectolitres par hectare.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 est fixé à 63 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Le rendement maximum de production est de 75 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

**4° Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

**5° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière complémentaire.

**IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage****1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques s'appliquent aux vins conditionnés.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) 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.

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 12 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement. Ils sont issus d'un moût d'une richesse naturelle en sucres supérieure à 212 grammes par litre.

L'acidité volatile maximum ne pourra pas être supérieure :

- à 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte ;
- à 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante ;
- à 18 milliéquivalents par litre ensuite.

e) Pratiques œnologiques et traitement physiques.

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

**2° Dispositions par type de produit :**

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année 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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu adapté 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 janvier 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 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. – Lien à l'origine

1. **Description des facteurs du lien au terroir.**

2. **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

3. **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

## XI. – Mesures transitoires

**Mode de conduite :**

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tout en étant à un écartement inférieur ou égal à 2,10 mètres et à une densité minimum de 4 500 pieds, 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.

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

#### 2° Dispositions particulières :

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

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.

c) Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs répondant aux dispositions du point IX (1-d).

## 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 soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

#### 2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- 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 de repli :

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

#### 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 une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type 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 le produit considéré.

#### 5. Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou 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 ;
- 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.

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

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

### 7. 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 doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les vingt-quatre 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 doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

## II. – Tenue de registres

### 1. Registre de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré au moins un contrôle de maturité.

### 2. Vignes sous dispositions transitoires :

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité de plantation est supérieure à 4 500 pieds par hectare mais inférieure à 5 500 pieds par hectare tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

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

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires</b>	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Capacité globale de cuverie	Sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
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)
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Suivi de la maturité	Documentaire et sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	



POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique (détail dans plan de contrôle ou d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots