

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1270 du 20 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Gevrey-Chambertin », « Irancy », « Ladoix », « Maranges », « Marsannay », « Meursault », « Monthélie », « Pernand-Vergelesses » et « Pommard »

NOR : *AGRT0919575D*

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 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 du 13 mai 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Sont homologués les cahiers des charges, annexés au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Gevrey-Chambertin » ;
- « Irancy » ;
- « Ladoix » ;
- « Maranges » ;
- « Marsannay » ;
- « Meursault » ;
- « Monthélie » ;
- « Pernand-Vergelesses » ;
- « Pommard ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 11 septembre 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gevrey-Chambertin » ;
- le décret du 26 février 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Irancy » ;
- le décret du 21 mai 1970 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Ladoix » ;
- le décret du 23 mai 1989 relatif aux conditions de production des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » ;
- le décret du 19 mai 1987 définissant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Marsannay » ;
- le décret du 21 mai 1970 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Meursault » ;
- le décret du 21 mai 1970 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Monthélie » ;
- le décret du 21 mai 1970 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pernand-Vergelesses » ;
- le décret du 11 septembre 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pommard ».

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 20 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

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

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

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

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

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GEVREY-CHAMBERTIN »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Gevrey-Chambertin » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Brochon et Gevrey-Chambertin.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 septembre 1983.

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

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 et 18 février 1987.

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

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

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT
Gevrey-Chambertin	La Bossière	La Bossière (en partie)
	La Romanée	La Romanée (en partie)
	Poissenot	Poissenot
	Estournelles-Saint-Jacques	Etournelles (en partie)
	Clos des Varoilles	Etournelles (en partie)
		Les Veroilles (en partie)
	Lavaut Saint-Jacques	Lavaut
	Les Cazetiers	Les Cazetiers
	Clos du Chapitre	Clos du Chapitre
	Clos Saint-Jacques	Le Clos Saint-Jacques (en partie)
	Champeaux	Champeaux
	Petits Cazetiers	Petits Cazetiers (en partie)
	Combe au Moine	Combe au Moine
	Les Goulots	Les Goulots
	Aux Combottes	Aux Combottes (en partie)
	Bel Air	Bel Air (en partie)
	Cherbaudes	Cherbaudes
	Petite Chapelle	Champitenois ou Petite Chapelle
	En Ergot	En Ergot
	Clos Prieur	Clos Prieur-Haut
	La Perrière	La Perrière
	Au Closeau	Au Closeau
	Issarts	Plantigone ou Issart (en partie)
Les Corbeaux	Les Corbeaux	
Craipillot	Craipillot	

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT
	Fonteny	Fonteny (en partie)
	Champonnet	Champonnet

c) Les vins issus des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée des appellations d'origine contrôlée « Chambertin », « Chambertin-Clos de Bèze », « Chapelle-Chambertin », « Charmes-Chambertin », « Griotte-Chambertin », « Latricières-Chambertin », « Mazis-Chambertin », « Mazoyères-Chambertin » et « Ruchottes-Chambertin » peuvent également prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gevrey-Chambertin » complétée de la mention « premier cru » sans nom du climat d'origine.

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouce, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouce, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ouce, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouce, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, la Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

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

Département de Saône-et-Loire

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, Chapelle-de-Bragny (La), La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives,

Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennnes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennnes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

Département de l'Yonne

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

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

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

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° Autres pratiques culturales :

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

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 171 grammes par litre de moût.

Lorsque le nom de l'appellation est complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

Lorsque le nom de l'appellation est complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru, les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Gevrey-Chambertin »	58
AOC « Gevrey-Chambertin » complétée d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru	56

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage, les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Lorsque le nom de l'appellation est complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru, les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Elevage.

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° Mode de conduite :

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

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

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

2° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison du produit.

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

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

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

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Irancy », initialement reconnue par le décret du 26 février 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété d'un nom de climat d'origine pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Cravant, Irancy et Vincelottes.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1998.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

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

Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouce, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

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

Département de Saône-et-Loire

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

Département de l'Yonne

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

V. – Encépagement

1° Encépagement.

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : César N, pinot gris G.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

La proportion des cépages César N et pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % 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 7 000 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral) : chaque pied comporte au plus 5 coursons de 2 yeux francs chacun. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut être supérieur à 10 ;
- en taille longue Guyot simple : chaque pied comporte une seule baguette ayant au maximum 7 yeux francs. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut être supérieur à 9 ;
- vignes conduites en demi-Royat : chaque pied comporte une seule baguette ayant au maximum 4 yeux francs et 1 à 3 coursons de 2 yeux francs chacun. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut être supérieur à 10.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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

La hauteur de feuillage 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.

Les vignes doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 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 qui se traduit notamment par :

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

2° Autres pratiques culturales :

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

b) L'enherbement permanent des tournières, chemins et talus est obligatoire.

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° **Maturité du raisin.**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 171 grammes par litre de moût ;

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 45 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 56 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.

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.

La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 10 % dans l'assemblage des vins.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

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

i) Elevage.

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

2° Autres dispositions :

Les conditions décrites aux points IX (1°, i), deuxième alinéa, et IX (4°) sont applicables seulement à compter d'un délai de cinq ans après homologation du présent cahier des charges.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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

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

Une référence « Vin de Bourgogne » apparaît sur l'étiquetage.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisements :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraisement du produit.

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

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

En cas de retraisements réalisés pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ladoix », 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 d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Côte de Beaune ».

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Ladoix » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

La dénomination géographique « Côte de Beaune » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Ladoix-Serrigny dans le département de la Côte-d'Or.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.

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

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées. La liste des climats classés en premier cru figure dans le tableau ci-dessous :

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT	COULEUR
LADOIX-SERRIGNY	La Micaude	La Micaude (en partie)	Rouge ou blanc

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT	COULEUR
	Les Buis	Les Buis (en partie)	Rouge
	La Corvée	La Corvée (en partie)	Rouge ou blanc
	Le Clou d'Orge	Le Clou d'Orge (en partie)	Rouge ou blanc
	Les Grêchons et Foutrières	Les Grêchons et Foutrières	Blanc
	En Naget	En Naget (en partie)	Blanc
	Les Joyeuses	Les Joyeuses (en partie)	Rouge
	Bois Roussot	Bois Roussot (en partie)	Rouge
	Basses Mourottes	Les Carrières (en partie)	Rouge ou blanc
		Basses Mourottes (en partie)	
	Hautes Mourottes	Hautes Mourottes (en partie)	Blanc ou rouge en partie
	Le Rognet et Corton	Le Rognet et Corton (en partie)	Blanc

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouche, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouche, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussy, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ouche, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthélie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouche, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon,

Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lachenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liègues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Département de Saône-et-Loire

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

Département de l'Yonne

Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélièze, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Niry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) Vins blancs.

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

b) Vins rouges.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

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

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

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

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

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10.

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

– la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;

– l'entretien du sol, soit la maîtrise de :

– l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;

– l'érosion par une absence de racine apparente.

2° Autres pratiques culturales :

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

b) Le désherbage chimique dans les tournières est interdit.

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	170 g/l	11 %
Vins rouges	171 g/l	10,5 %

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

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	178 g/l	11,5 %
Vins rouges	180 g/l	11 %

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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

5° Dispositions particulières.

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;

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

i) Elevage.

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

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

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

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

2° **Capacité de cuverie :**

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° **Dispositions générales :**

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

2° **Dispositions particulières :**

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

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

Pour les vins rouges, lorsque l'appellation est suivie des mots Côte de Beaune, l'appellation ainsi formée est inséparable et est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. **Déclaration préalable à la transaction et retraisons :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison du produit.

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

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

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

3. **Déclaration de mise à la consommation :**

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

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

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;

– l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Maranges », initialement reconnue par le décret 23 mai 1989, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Maranges » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.
La dénomination géographique « Côte de Beaune » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 2 et du 3 juin 1988.

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

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 14 et 15 septembre 1988.

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

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

NOM DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX	COMMUNE
Les Clos Roussots	Les Clos Roussots	Cheilly-lès-Maranges
	Les Plantes des Maranges	
	Aux Rouères	
	Maranges	Sampigny-lès-Maranges
La Fussière	En Marange	Cheilly-lès-Maranges
	Marange (en partie)	Dezize-lès-Maranges
Clos de la Boutière	La Boutière	Cheilly-lès-Maranges
Le Croix Moines	Marange (en partie)	Dezize-lès-Maranges
Le Clos des Rois	Le Clos de Rois	Sampigny-lès-Maranges
	Les Loyères (en partie)	
Le Clos des Loyères	Les Loyères (en partie)	Sampigny-lès-Maranges
	Le Clos (en partie)	

c) Les vins issus de la parcelle C 119 sur Dezize-lès-Maranges pourront également bénéficier en raison des usages, de la mention « Clos de la Fussière ».

3^o Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouche, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouche, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ouche, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesse, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouche, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Rochepot (La), Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Philibert, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-

d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Département de Saône-et-Loire

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

Département de l'Yonne

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

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

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

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

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

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

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants :

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

f) Etat cultural de la vigne :

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

– la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;

– l'entretien du sol et la maîtrise de :

– l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage)

– l'érosion par une absence de racine apparente.

2° **Autres pratiques culturales :**

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

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

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

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

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

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° **Maturité du raisin :**

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

	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins blancs	170 g/l	11 %
Vins rouges	171 g/l	10,5 %

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

	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins blancs	178 g/l	11,5 %
Vins rouges	180 g/l	11 %

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

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

i) Elevage.

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

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

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

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

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

b) Les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges qui ne respectent pas la densité à la plantation et l'écartement entre rangs définis au point VI (1°, *a*) pourront continuer à bénéficier de l'appellation « Maranges » jusqu'à leur arrachage à condition de présenter une densité à la plantation supérieure à 8 000 pieds par hectare et un écartement entre rang inférieur à 1,50 mètre.

2° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1° *g*), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du

volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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

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

Pour les vins rouges, lorsque l'appellation est suivie des mots « Côte de Beaune », l'appellation ainsi formée est inséparable et est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison de produit.

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

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

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

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

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

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marsannay », initialement reconnue par le décret du 19 mai 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Marsannay » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.
La mention « rosé » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Chenôve, Couchey et Marsannay-la-Côte.

2° Aire parcellaire délimitée :

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

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

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

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

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

Département de Saône-et-Loire

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

Département de l'Yonne

Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel,

Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) Vins blancs.

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

b) Vins rouges et rosés.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vins rouges et rosés proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

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

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

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

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ou rosés.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° Autres pratiques culturales :

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

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins blancs	170 g/l	11 % vol.
Vins rouges et rosés	170 g/l	10,5 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 64 hectolitres par hectare.

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

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 58 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.

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.

La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage, les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et rosés et de 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges, 14 % pour les vins blancs et 13 % pour les vins rosés.

f) Matériel interdit.

Les presseurs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

- pour les vins blancs et rosés, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

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

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) Elevage.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et les vins rouges ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

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

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissée égale au minimum à 1,50 mètre, 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.

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

2° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison du produit.

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

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

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

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;

- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Élevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
État d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
État cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. – Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Meursault », 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 d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Côte de Beaune ».

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Meursault » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

Toutefois, pour les vins issus des parcelles incluses dans l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée « Blagny » l'appellation d'origine contrôlée « Meursault » est réservée aux seuls vins tranquilles blancs.

La dénomination géographique « Côte de Beaune » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Meursault dans le département de la Côte-d'Or.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 25 et 26 mai 2000.

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

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.

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

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

COMMUNE	NOM DU CLIMAT	LIEUDIT	COULEUR
Meursault	Les Cras	Les Cras (en partie)	Rouge ou blanc
	Les Caillerets	Les Caillerets	Rouge ou blanc
	Les Santenots Blancs	Les Santenots Blancs (en partie)	Blanc
	Les Plures	Les Plures (en partie)	Blanc

COMMUNE	NOM DU CLIMAT	LIEUDIT	COULEUR
	Les Santenots du Milieu	Les Santenots du Milieu	Blanc
	Charmes	Les Charmes Dessus	Rouge ou blanc
		Les Charmes Dessous	
	La Jeunellotte	La Jeunellotte	Blanc
	La Pièce sous le Bois	La Pièce sous le Bois (en partie)	Blanc
	Sous le Dos d'Ane	Sous le Dos d'Ane (en partie)	Blanc
	Sous Blagny	Sous Blagny	Blanc
	Perrières	Les Perrières Dessus (en partie)	Rouge ou blanc
		Aux Perrières (en partie)	Rouge ou blanc
		Les Perrières Dessous (en partie)	Rouge ou blanc
	Clos des Perrières	Les Perrières Dessous (en partie)	Rouge ou blanc
	Genevrières	Chaumes des Perrières (en partie)	Rouge ou blanc
		Les Genevrières Dessus	Rouge ou blanc
		Les Chaumes de Narvaux (en partie)	Rouge ou blanc
		Les Genevrières Dessous	Rouge ou blanc
	Porusot	Le Porusot Dessus (en partie)	Rouge ou blanc
		Les Porusots Dessous	Rouge ou blanc
	Le Porusot	Le Porusot (en partie)	Rouge ou blanc
	Les Bouchères	Les Bouchères (en partie)	Rouge ou blanc
	Les Gouttes d'Or	Les Gouttes d'Or	Rouge ou blanc
	Les Ravelles	Les Ravelles	Blanc
	Blagny	La Jeunellotte	Blanc
		La Pièce sous le Bois (en partie)	
		Sous le Dos d'Ane (en partie)	
		Sous Blagny	
		Les Ravelles	

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-

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

Département du Rhône

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

Département de Saône-et-Loire

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

Département de l'Yonne

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

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

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

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

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

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° Autres pratiques culturales :

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

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins blancs	170 g/l	11 % vol.
Vins rouges	171 g/l	10,5 % vol.

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

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;

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

i) Elevage.

Les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte. La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C.
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

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

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

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

2° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du

volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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

Pour les vins issus des parcelles non classées en premier cru, l'utilisation d'un nom de climat est interdite pour les parcelles citées dans le tableau ci-dessous et pour les dénominations identiques à celles d'un climat classé en premier cru.

SECTION CADASTRALE	NUMÉRO DE CADASTRE
G	66 ; 69 ; 71 ; 72 ; 73 ; 74 ; 75 ; 79 ; 81 ; 82 ; 83 ; 84 ; 85 ; 86.
BI	129 ; 130 ; 131 ; 135 ; 136 ; 137 ; 138 ; 139.
BO	107 ; 109 ; 110 ; 111 ; 112 ; 113 ; 114 ; 115 ; 116 ; 117 ; 124 ; 126 ; 127 ; 128.
BP	92 ; 93 ; 101 ; 102 ; 103 ; 104 ; 105
AK	94 ; 95 ; 96 ; 98 ; 99
AL	160 ; 162 ; 163 ; 173 ; 181 ; 182 ; 183 ; 184.

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

Pour les vins rouges, lorsque l'appellation est suivie des mots « Côte de Beaune » l'appellation ainsi formée est inséparable et est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison du produit.

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

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

En cas de retraisements réalisés pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernées par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration trimestrielle auprès de l'organisme de contrôle agréé.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de

transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision, de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T° C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification/désacidification Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Monthelie », 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 d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Côte de Beaune ».

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Monthelie » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.
La dénomination géographique « Côte de Beaune » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Monthelie dans le département de la Côte-d'Or.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 septembre 1983.

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

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005.

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

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

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT
MONTHELIE	Les Riottes	Les Riottes
		Les Hauts Brins (en partie)
	Les Hauts Brins	Les Hauts Brins (en partie)
	Les Barbières	Les Barbières
	Le Clou des Chênes	Le Clou des Chênes
	Sur la Velle	Sur la Velle
	Le Meix Bataille	Le Meix Bataille (en partie)
	Le Clos Gauthey	Le Clos Gauthey
	Les Vignes Rondes	Les Vignes rondes
	Le Cas Rougeot	Le Cas Rougeot
	La Taupine	La Taupine (en partie)
	Les Champs Fulliots	Les Champs Fulliots (en partie)
	Le Village	Le Village (en partie)
	Le Château Gaillard	Le Château Gaillard (en partie)
	Clos des Toisières	Les Toisières (en partie)
Les Duresses	Les Duresses (en partie)	
Les Clous	Les Clous (en partie)	

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-

Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Otrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

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

Département de Saône-et-Loire

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

Département de l'Yonne

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

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

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B, pinot blanc B.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

– cépage principal : pinot noir N ;

– cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

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

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

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

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

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

– la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;

– l'entretien du sol et la maîtrise de :

– l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) ;

– l'érosion par une absence de racine apparente.

2° Autres pratiques culturales :

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

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	170 g/l	11 % vol.
Vins rouges	171 g/l	10,5 % vol.

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

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

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

i) Elevage.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

Les vignes en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes

de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2010 sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3 000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

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

2° **Capacité de cuverie :**

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° **Dispositions générales :**

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

2° **Dispositions particulières :**

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

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

Pour les vins rouges, lorsque l'appellation est suivie des mots « Côte de Beaune » l'appellation ainsi formée est inséparable et est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. **Déclaration préalable à la transaction et retiraisons :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.

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

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

- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée allant au-delà des travaux de défonçage classique une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Élevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
État d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
État cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Comptabilité matières, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PERNAND-VERGELESSES »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Côte de Beaune ».

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Pernand-Vergelesses » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges. La dénomination géographique « Côte de Beaune » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pernand-Vergelesses dans le département de la Côte-d'Or.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.

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

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.

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

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

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT	COULEUR
P E R N A N D - VERGELESSES	Sous Frétille	Les Plantes des Champs et Combottes (en partie) Les Quartiers (en partie) Sous Frétille (en partie) La Morand (en partie)	Blanc
	Les Plantes des Champs et Combottes	Les Plantes des Champs et Combottes (en partie)	Blanc
	Les Quartiers	Les Quartiers (en partie)	Blanc
	Sous Frétille	Sous Frétille (en partie)	Blanc
	La Morand	La Morand (en partie)	Blanc
	Clos Berthet	Clos Berthet (en partie)	Blanc
	Village de Pernand	Village de Pernand (en partie)	Blanc
	Creux de la Net	Creux de la Net (en partie)	Rouge ou blanc
	En Caradeux	En Caradeux (en partie)	Rouge ou blanc
	Ile des Vergelesses	Ile des Hautes Vergelesses	Rouge ou blanc
	Les Fichots	Les Fichots	Rouge ou blanc
	Vergelesses	Les Basses Vergelesses	Rouge ou blanc

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

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

Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

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

Département de Saône-et-Loire

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

Département de l'Yonne

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

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

– cépages principaux : chardonnay B et pinot blanc B ;

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) Vins blancs :

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

b) Vins rouges :

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

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

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

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

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° Autres pratiques culturales :

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

b) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	170 g/l	11 % vol.
Vins rouges	171 g/l	10,5 % vol.

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

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion du pinot gris G ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins blancs.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre pour les vins blancs et 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

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

- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

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

i) Elevage.

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

Pour les vins issus des climats classés en premier cru, lorsque l'AOC « Pernand-Vergelesses » est complétée d'un nom de climat ou de l'expression premier cru ou de l'un et l'autre, les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins issus des climats classés en premier cru, lorsque l'AOC « Pernand-Vergelesses » est complétée d'un nom de climat ou de l'expression « premier cru » ou de l'un et l'autre, ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° Mode de conduite :

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

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

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

2° **Capacité de cuverie :**

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° **Dispositions générales :**

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

2° **Dispositions particulières :**

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

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

Pour les vins rouges, lorsque l'appellation est suivie des mots « Côte de Beaune » l'appellation ainsi formée est inséparable et est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. **Déclaration préalable à la transaction et retraisements :**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraisement du produit.

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

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

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

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

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

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

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pommard dans le département de la Côte-d'Or.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 septembre 1982.

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

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 septembre 1982.

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

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

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT
POMMARD	La Chanière	La Chanière (en partie)
	Les Charmots	Les Charmots
	La Platière	La Platière (en partie)
	Les Arvelets	Les Arvelets
	Les Saussilles	Les Saussilles
	Les Pézerolles	Les Pézerolles
	En Largillière	En Largillière
	Les Grands Epenots	Les Grands Epenots (en partie)
	Clos des Epenaux	Les Grands Epenots (en partie)
		Les Petits Epenots (en partie)
	Les Petits Epenots	Les Petits Epenots (en partie)
	Les Boucherottes	Les Boucherottes
	Le Clos Micot	Le Clos Micot
	Les Combes Dessus	Les Combes Dessus
	Clos de Verger	Clos de Verger (en partie)
	Clos de la Commaraine	Clos de la Commaraine
	La Refène	La Refène (en partie)
	Clos Blanc	Clos Blanc
	Le Village	Le Village (en partie)
	Derrière Saint-Jean	Derrière Saint-Jean (en partie)
Les Rugiens Bas	Les Rugiens Bas	
Les Chaponnières	Les Chaponnières (en partie)	

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT
	Les Croix Noires	Les Croix Noires (en partie)
	Les Poutures	Les Poutures (en partie)
	Les Bertins	Les Bertins
	Les Fremiers	Les Fremiers
	Les Jarolières	Les Jarolières
	Les Rugiens Hauts	Les Rugiens Hauts (en partie)
	Les Chanlins-Bas	Les Chanlins-Bas (en partie)

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Côte-d'Or

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouche, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouche, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ouche, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouche, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Département du Rhône

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

Département de Saône-et-Loire

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon,

Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Vareennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Vareennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

Département de l'Yonne

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

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Cépage principal : pinot noir N.

Cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds à l'hectare.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement entre les pieds supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

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

– soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage 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.

Lorsque les vignes ne sont pas taillées en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° Autres pratiques culturales :

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

b) Le désherbage chimique des tournières est interdit.

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

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 171 grammes par litre de moût.

Lorsque le nom de l'appellation est complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

Lorsque le nom de l'appellation est complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru, les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Pommard »	58

APPELLATION	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Pommard » complétée d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru	56

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

A l'issue de la période d'élevage les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Lorsque le nom de l'appellation est complété d'un nom de climat d'origine ou de la mention « premier cru » ou de l'un et de l'autre pour les vins issus des climats classés en premier cru, les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum pour les vins rouges à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

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

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

i) Elevage.

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

- température : entre 5 °C et 22 °C ;
- hygrométrie : supérieure ou égale à 50 %.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

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

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

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

2° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX (1°, g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié

pour la récolte de l'année précédente, et portée soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison de produit.

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

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

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

3. Déclaration de mise à la consommation :

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non-conditionnés.

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

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

5. Déclaration de replis :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre viti-vinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

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

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9. Système dérogatoire :

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

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site