

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1318 du 27 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bouzeron », « Givry », « Mâcon », « Mercurey », « Montagny », « Pouilly-Fuissé » et « Rully »

NOR : AGRT0919584D

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 :

- « Bouzeron » ;
- « Givry » ;
- « Mâcon » ;
- « Mercurey » ;
- « Montagny » ;
- « Pouilly-Fuissé » ;
- « Rully ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 17 février 1998 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bouzeron » ;
- le décret du 8 février 1946 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Givry » ;
- le décret du 12 septembre 2005 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » ;
- le décret du 12 septembre 2005 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon Villages » et à l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » complétée d'un nom géographique ;
- le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey » ;
- le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Montagny » ;
- le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fuissé » ;
- le décret du 13 juin 1939 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rully ».

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 27 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 « BOUZERON »CHAPITRE I^{er}I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bouzeron », initialement reconnue par le décret du 17 février 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

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

IV. – *Aires et zones dans lesquelles
différentes opérations sont réalisées*1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Bouzeron et Chassey-le-Camp.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement de 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 10 septembre 1997.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1^o par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3^o **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de la Côte-d'Or

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

Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesse, 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, 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, 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, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrea, 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, 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, Cullés-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, Sercey, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, 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-Carreua, 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, Mélièsey, 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, Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du seul cépage aligoté B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 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) : chaque pied comporte 5 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 10 ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple et taille à courson ou éventail) :
 - Guyot simple : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons à 2 yeux francs ou une seule baguette portant au maximum huit yeux francs et un seul courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs ;
 - taille à courson ou éventail : chaque pied comporte 3 coursons dont au moins un porte un maximum de 2 yeux francs et les deux autres coursons, 2 ou 3 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 8 yeux francs.

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.

Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs ; la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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.

Les matériels de récolte doivent être propres et entretenus régulièrement. Dans le cas de la pratique de récolte mécanique, la machine à vendanger doit notamment subir un lavage après six heures d'utilisation et dans l'heure qui suit l'arrêt de son utilisation.

- c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les matériels de transport doivent être propres et entretenus régulièrement.

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 le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION – MENTION	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Bouzeron »	161	9,5 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

Pas de disposition particulière.

- c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

- d) Normes analytiques.

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.

- e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 12,5 % vol.

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 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 et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification 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 janvier 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 vins conditionnés en bouteilles nues 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.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

Pas de disposition particulière.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bouzeron » et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° **Dispositions particulières :**

La mention du nom du cépage sur l'étiquette est interdite sur le même champ visuel que celui du nom de l'appellation et des autres mentions obligatoires.

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.

Cette déclaration précise 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 retraitaison :**

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 retraitaison 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 pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons 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.

Cette déclaration 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. 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.

8. 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

Plan général des lieux de stockage :

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.

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 à 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 et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
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 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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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 : fiche de suivi de maturité, bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : 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)
VSI, Volume récolté 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 « GIVRY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Givry », initialement reconnue par le décret du 8 février 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « premier cru » complétée ou non d'une dénomination de climat pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention et l'utilisation d'une telle dénomination dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

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

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

1° Aire géographique :

a) 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 : Dracy-le-Fort, Givry et Jambles.

b) Pour la mention « premier cru », ou la dénomination de climat, ou soit de l'un et de l'autre, la récolte des raisins est assurée sur le territoire des lieudits correspondant à la liste des climats approuvée lors des séances du comité national compétent du 6 mars 1997.

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 6 mars 1997.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », ou la dénomination de climat, ou l'un et l'autre, 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 6 mars 1997.

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	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
Dracy-le-Fort	Clos Jus	Clos Jus
Givry	Crémillons	En Cras Long
	Clos du Cras long	En Cras Long
	La Grande Berge	La Grande Berge
Givry	En Choué	En Choué
	Clos Marole	Grand Marole
	Petit Marole	Petit Marole
	Cellier aux Moines	Cellier aux Moines
	Servoisine	Servoisine
	Les Bois Chevaux	Les Bois Chevaux
	Clos-Saint-Pierre	Les Bois Chevaux
	Clos-Saint-Paul	Les Bois Chevaux
	Clos Charlé	Le Charlé
	Le Petit Prétan	Le Petit Prétan
	Les Grands Prétans	Les Grands Prétans
	Clos Salomon	Clos Salomon
	Clos du Vernoy	Le Vernoy
	Le Paradis	Le Paradis
	Les Grandes Vignes	Les Grandes Vignes
Clos Marceaux	Les Grandes Vignes	
Le Vigron	Le Vigron	

COMMUNE	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
	Les Bois Gautiers	Les Bois Gautiers
	Clos de la Baraude	La Baraude
	A Vigne Rouge	A Vigne Rouge
Jambles	La Plante	La Plante
	Crauzot	Crauzot

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, 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, 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, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

Département du Rhône

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létray, 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-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-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, 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, 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, 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, Cullés-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-lès-Couches, Epartully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, 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, Sercey, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, 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, Vézinnès, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion :

Pour les vins rouges, le cépage accessoire est autorisé uniquement en mélange de plants dans les vignes et leur proportion totale est limitée à 15 % au sein d'une parcelle déterminée.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

- a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 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 et éventail) : chaque pied comporte 4 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 8 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 8 ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et un courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 8 yeux francs.

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

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) : chaque pied comporte 5 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 10 ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons à 2 yeux francs ou une seule baguette portant au maximum 8 yeux francs et 1 seul courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs.

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 palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les vignes doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

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) Seuils 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 :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RICHESSA MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Givry » pour les vins blancs	178	11,0 % vol.
« Givry » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	187	11,5 % vol.
« Givry » pour les vins rouges	180	10,5 % vol.
« Givry » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	189	11,0 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Givry » pour les vins blancs	50
« Givry » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	50
« Givry » pour les vins rouges	45
« Givry » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	45

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Givry » pour les vins blancs	64
« Givry » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	62
« Givry » pour les vins rouges	58
« Givry » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	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 en place 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 au sein desquelles il y a des plants de chardonnay B comme défini au point V (a), 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.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les normes analytiques suivantes :

- pour les vins blancs, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 3 grammes par litre ;
- pour les vins rouges, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée pour les seuls vins rouges. Cette concentration ne doit pas dépasser 10 % du volume mis en œuvre. 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 :

APPELLATION, MENTION, DÉNOMINATION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMAL
« Givry »	13,5 % vol.
« Givry », complété par la mention « premier cru », complétée ou non par une dénomination de climat	14 % vol.

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 et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification 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 1^{er} avril 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 vins conditionnés en bouteilles nues, 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.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 avril 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° 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 « Givry » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

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.

Cette déclaration précise 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 retraitaison :

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 retraitaison 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, pour les vins non conditionnés
- 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'inspections compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Cette déclaration 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 repli :

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 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 leurs déclarations de

transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leurs prévisions 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 :

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 :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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 à 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 et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
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 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 : fiche de suivi de maturité, 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, volume récolté 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 « MÂCON »**

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

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

1° Le nom de l'appellation peut être suivi de l'une des dénominations géographiques suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges.

APPELLATION	DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins rouges ou rosés	Département de Saône-et-Loire : « Azé », « Bray », « Burgy », « Bussièrès », « Chaintré », « Chardonnay », « Charnay-lès-Mâcon », « Cruzille », « Davayé », « Igè », « Lugny », « Mancey », « Milly-Lamartine », « Péronne », « Pierreclos », « Prissé », « La Roche-Vineuse », « Serrières », « Saint-Gengoux-le-National », « Verzé ».

APPELLATION	DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins blancs	Département de Saône-et-Loire : « Azé », « Bray », « Burgy », « Bussièrès », « Chaintré », « Chardonnay », « Charnay-lès-Mâcon », « Cruzille », « Davayé », « Fuissé », « Igè », « La Roche-Vineuse », « Lugny », « Loché », « Mancey », « Milly-Lamartine », « Montbellet », « Péronne », « Pierreclos », « Prissé », « Solutré-Pouilly », « Saint-Gengoux-le-National », « Uchizy », « Vergisson », « Verzé », « Vinzelles ».

2° Le nom de l'appellation peut être suivi de la mention « Villages », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3° Les vins de l'appellation, suivie ou non de la mention « Villages », peuvent être qualifiés de « nouveaux » ou « primeurs ».

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Mâcon », suivie ou non d'une dénomination géographique, est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

La mention « Villages » est réservée aux vins tranquilles blancs.

La mention « primeur » ou « nouveau » peut être appliquée pour les vins blancs et rosés.

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

1° Aire géographique :

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

Département de Saône-et-Loire

Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Donzy-le-National, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

b) Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de Saône-et-Loire

Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jugy, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prissé, Pruzilly, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

c) Pour les dénominations géographiques référencées dans le tableau ci-dessous, la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés sont assurées sur le territoire des communes du département de Saône-et-Loire listées dans la colonne « aire géographique » du tableau :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	AIRE GÉOGRAPHIQUE
« Azé »	Azé

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	AIRE GÉOGRAPHIQUE
« Bray »	Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert
« Burgy »	Burgy
« Bussièrès »	Bussièrès
« Chaintré »	Chaintré, Chânes, Crêches-sur-Saône
« Chardonnay »	Chardonnay, Ozenay, Plottes et Tournus (pour partie)
« Charnay-lès-Mâcon »	Charnay-lès-Mâcon
« Cruzille »	Grevilly, Martailly-lès-Brancion et Cruzille (pour partie)
« Davayé »	Davayé
« Igè »	Igè
« Lugny »	Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé et Cruzille (pour partie)
« Mancey »	Boyer, La Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers et Tournus (pour partie)
« Milly-Lamartine »	Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Milly-Lamartine, Sologny
« Péronne »	Péronne, Saint-Maurice-de-Satonnay et Clessé (pour partie)
« Pierreclos »	Pierreclos
« Prissé »	Prissé
« Roche-Vineuse (La) »	Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny, La Roche-Vineuse
« Serrières »	Serrières
« Saint-Gengoux-le-National »	Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Grosne, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Ythaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La Vineuse
« Verzé »	Verzé

d) Pour les dénominations géographiques référencées dans le tableau ci-dessous, la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs sont assurées sur le territoire des communes du département de Saône-et-Loire listées dans la colonne « aire géographique » du tableau :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	AIRE GÉOGRAPHIQUE
« Azé »	Azé
« Bray »	Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert
« Burgy »	Burgy
« Bussièrès »	Bussièrès

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	AIRE GÉOGRAPHIQUE
« Chaintré »	Chaintré, Chânes, Crêches-sur-Saône
« Chardonnay »	Chardonnay, Ozenay, Plottes et Tournus (pour partie)
« Charnay-lès-Mâcon »	Charnay-lès-Mâcon
« Cruzille »	Grevilly, Martailly-lès-Brancion et Cruzille (pour partie)
« Davayé »	Davayé
« Fuissé »	Fuissé
« Igè »	Igè
« Loché »	Mâcon
« Lugny »	Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé et Cruzille (pour partie)
« Mancey »	Boyer, La Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers et Tournus (pour partie)
« Milly-Lamartine »	Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Milly-Lamartine, Sologny
« Montbellet »	Montbellet
« Péronne »	Péronne, Saint-Maurice-de-Satonnay et Clessé (pour partie)
« Pierreclos »	Pierreclos
« Prissé »	Prissé
« Roche-Vineuse (La) »	Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny, La Roche-Vineuse
« Solutré-Pouilly »	Solutré-Pouilly
« Saint-Gengoux-le-National »	Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Grosne, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Ythaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La Vineuse
« Uchizy »	Uchizy
« Vergisson »	Vergisson
« Verzé »	Verzé
« Vinzelles »	Vinzelles

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Mâcon », « Mâcon » suivi de la mention « Villages » et « Mâcon » suivi d'une dénomination géographique sont issus exclusivement de 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 27 et 28 mai 1998, des 27 et 28 mai 2004, des 9 et 10 mars 2005 et du 3 septembre 2006.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3° Aire de proximité immédiate :

a) Pour l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon », l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

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

Département de Saône-et-Loire

Aluze, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champforgeuil, Change, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Charrecey, Chassey-le-Camp, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Cluny, Cormatin, Couches, Créot, Cullés-les-Roches, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Farges-lès-Chalon, Flagey, Fley, Fontaines, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Jambles, Jully-lès-Buxy, Lالهه, La Loyère, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Montagny-lès-Buxy, Moroges, Paris-l'Hôpital, Remigny, Rosey, Rully, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, 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-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varenes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saisy, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy, Taizé, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vers.

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, Yrouerre.

b) Pour la mention « Villages », l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a) non comprises les communes listées au point IV (1°, b).

c) Pour les dénominations géographiques référencées au points IV (1°, c et d) l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a) non comprises les communes listées au point IV (1°, c et d) dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

APPELLATION, MENTION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	COULEUR	CÉPAGES PRINCIPAUX
« Mâcon »	rouge, rosé	pinot noir N, gamay N
	blanc	chardonnay B
« Mâcon » suivi de la mention « Villages »	blanc	chardonnay B
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique	rouge, rosé	gamay N
	blanc	chardonnay B

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,75 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 et éventail) : chaque pied comporte 4 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 8 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 8 ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et 1 courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 8 yeux francs.

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

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) : chaque pied comporte 5 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 10 ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple ou taille à queue du Mâconnais) :
 - Guyot simple : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons à 2 yeux francs ou une seule baguette portant au maximum 8 yeux francs et un 1 courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs ;
 - taille à queue du Mâconnais : chaque pied comporte un long bois portant au maximum 12 yeux francs dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage. Chaque pied ne peut comporter plus de 14 yeux francs.

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.

Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et à 11 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuils 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 :

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

APPELLATION, MENTION, dénomination géographique	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Mâcon » pour les vins rouges et les vins rosés	171	10 % vol.
« Mâcon » pour les vins blancs	162	10 % vol.
« Mâcon » suivi de la mention « Villages »	170	10,5 % vol.
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins rouges et les vins rosés	180	10,5 % vol.
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins blancs	178	11 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION, MENTION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Mâcon » pour les vins rouges et les vins rosés	55
« Mâcon » pour les vins blancs	60
« Mâcon » suivi de la mention « Villages »	58
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins rouges et les vins rosés	50
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins blancs	57

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION, MENTION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Mâcon » pour les vins rouges et les vins rosés	69
« Mâcon » pour les vins blancs	75
« Mâcon » suivi de la mention « Villages »	73
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins rouges et les vins rosés	63
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins blancs	72

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 en place 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.

Pas de disposition particulière.

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.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les normes analytiques suivantes :

- pour les vins blancs et rosés, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 3 grammes par litre ;
- pour les vins rouges, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 2 grammes par litre.

Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisin est autorisée pour les seuls vins rouges. Cette concentration ne doit pas dépasser 10 % du volume mis en œuvre. 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, le titre alcoométrique volumique total des vins répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, MENTION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximal
« Mâcon » pour les vins rouges et les vins rosés	12,5 % vol.
« Mâcon » pour les vins blancs	12,5 % vol.
« Mâcon » suivi de la mention « Villages »	13,0 % vol.
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins rouges et les vins rosés	13,0 % vol.
« Mâcon » suivi d'une dénomination géographique pour les vins blancs	13,5 % vol.

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 et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification 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 :

En cas d'élevage des vins, 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 :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année.

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 vins conditionnés en bouteilles nues 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.

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

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

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

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

a) Aire de production.

Par dérogation au point IV (2°) du présent cahier des charges, sur les communes suivantes : Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Bussières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Clessé, Cruzille, Fuissé, Lugny, Mâcon-Loché, Milly-Lamartine, Montbellet, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Sologny, Solutré-Pouilly, Uchizy Vergisson, Vinzelles et Viré, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire délimitée parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie de la mention « Villages » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Macon » suivie de la mention « Villages » ou « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Ces parcelles sont identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement sur une liste qui a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 3 septembre 2006 et du 29 mai 2008.

b) Modes de conduite.

Les parcelles de vignes en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

c) Normes analytiques.

Par dérogation au point IX (1°) du présent cahier des charges, les vins blancs peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre, jusqu'à la récolte 2012 incluse.

d) 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, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlée « Mâcon », « Mâcon » suivi de la mention « Villages », ou « Mâcon » suivi d'une dénomination géographique et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, les appellations d'origine contrôlée susvisées soient inscrites et accompagnées de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pour les vins d'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivi d'une dénomination géographique, la dénomination géographique est placée à la suite du nom « Mâcon » et imprimée en caractères identiques.

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Les parcelles affectées à la production des vins rouges, rosés et blancs d'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » complétée d'un nom géographique devront faire l'objet d'une déclaration d'affectation triennale avant le 31 mars qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction à l'issue des trois ans, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

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

2. 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 ou conditionnement et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « nouveau » le cas échéant ;
- 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.

3. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison :

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 retraitaison 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 pour les vins non conditionnés
- l'identité de l'acheteur.

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

4. 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.

Cette déclaration 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.

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

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

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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 leurs prévisions de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 3, 4 et 6 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage :

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 :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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 à 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 et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
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 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 : fiche de suivi de maturité, 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 des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volume récolté 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 « MERCUREY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey », 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 par la mention « premier cru » complétée ou non d'une dénomination de climat pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention et l'utilisation d'une telle dénomination dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1° Aire géographique :

a) 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 : Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu.

b) Pour la mention « premier cru », ou la dénomination de climat, ou soit de l'un et de l'autre, la récolte des raisins est assurée sur le territoire des lieudits correspondant à la liste des climats approuvée lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1990, des 5 et 6 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003.

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 des 7 et 8 novembre 1990, des 5 et 6 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Pour pouvoir adjoindre la mention premier cru, ou la dénomination de climat, ou l'un et l'autre, 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 des 7 et 8 novembre 1990, des 5 et 6 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003.

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	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
Mercrey	Les Saumonts	Les Saumonts (P)
	Les Puillets	Les Puillets (T)
	Les Croichots	Les Croichots (T)
		Les Champs Michaux (P)
	La Cailloute	La Cailloute (T)
	Les Combins	Les Combins (T)
	Les Champs Martin	Les Champs Martin (T)
	Clos des Barraults	Le Clos des Baraults (T)
	Les Crêts	Les Crêts (T)
	Clos Voyens	Clos Voyens (T)
	Les Naugues	Les Naugues (T)
	Clos des grands Voyens	Jamproye (P)
		Clos des grands Voyens (T)
	Clos des Myglands	Clos Miglan (T)
	Le Clos l'Evêque	Le Clos l'Evêque (T)
	Grand Clos Fortoul	Grand Clos Fortoul (T)
	Clos Marcilly	Le Marcilly (T)
	Clos Tonnerre	Clos Tonnère (T)
	Les Vasées	Les Vasées (T)
	Les Byots	Les Byots (T)
	Sazenay	En Sazenay (P)
	La Bondue	En Sazenay (P)
		La Bondue (P)
	La Levrière	La Levrière (T)
	Le Clos du Roy	Le Clos du Roi (T)
	La Mission	La Mission
	Griffères	Vigne de Maillonge (P)
Les Velley	Les Chavances (P)	
	Les Vellées (P)	
Saint-Martin-sous-Montaigu	Les Fourneaux	Les Fourneaux (T)
	Les Montaigus	Les Montaigus (T)
		A la Verrière (T)
		A la Serve (T)
	Les Montaigus (Parcelles A1 à A45 uniquement)	Les Montaigus
		Clos des Montaigus
	La Chassière	La Chassière (P)
	Clos de Paradis	Le Paradis (P)

COMMUNE	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
		La Boudaillerie (P)
	Les Ruelles	En Ruelle (P)

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, 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-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, 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-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, 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, Bussièes, 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, Eperully, 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, 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-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, 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, Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage accessoire : chardonnay B.

b) Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot gris G.

2° Règles de proportion :

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes et leur proportion totale est limitée à 15 % au sein d'une parcelle déterminée.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 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 et éventail) : chaque pied comporte quatre coursons portant chacun un maximum de deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse huit ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum six yeux francs et un courson à deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs.

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

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) : chaque pied comporte cinq coursons portant chacun un maximum de deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de dix yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse dix ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum six yeux francs et deux coursons à deux yeux francs ou une seule baguette portant au maximum huit yeux francs et un seul courson à deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de dix yeux francs.

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 palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les vignes doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

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) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 15 %.

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 :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RICHESSA MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
« Mercurey » pour les vins blancs	178	11,0 % vol
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	187	11,5 % vol
« Mercurey » pour les vins rouges	180	10,5 % vol
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	189	11,0 % vol

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Mercurey » pour les vins blancs	45
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	45
« Mercurey » pour les vins rouges	40
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	40

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Mercurey » pour les vins blancs	64
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	62
« Mercurey » pour les vins rouges	58
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	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 en place 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.

Les pressoirs continus sont interdits.

b) Assemblage des cépages.

Dans le cas où des vins rouges sont produits à partir de parcelles au sein desquelles il y a des plants de Chardonnay comme défini au point V (a), 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.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les normes analytiques suivantes :

- pour les vins blancs, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 3 grammes par litre ;
- pour les vins rouges, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée pour les seuls vins rouges. Cette concentration ne doit pas dépasser 10 % du volume mis en œuvre. 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 :

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
« Mercurey »	13,5 % vol
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat	14,0 % vol

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 et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification 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 1^{er} avril 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 vins conditionnés en bouteilles nues 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.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 avril 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*

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

2° Dispositions particulières :

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.

Cette déclaration précise 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 retraitaison :

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 retraitaison 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 pour les vins non conditionnés
- 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 minimums 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 minimums 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.

Cette déclaration 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 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 :

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 :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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 à 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 et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
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 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 : fiche de suivi de maturité, 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, Volume récolté 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 « MONTAGNY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montagny », 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 par la mention « premier cru » complétée ou non d'une dénomination de climat pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention et l'utilisation d'une telle dénomination dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1^o Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Buxy, Jully-lès-Buxy, Montagny-lès-Buxy et Saint-Vallerin.

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 8 novembre 1984 et 31 mai 1991.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Pour pouvoir adjoindre la mention premier cru, ou la dénomination de climat, ou l'un et l'autre, 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 31 mai 1991.

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 :

COMMUNES	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
Saint-Vallerin	Les Coères	Les Coères (Total)
Jully-lès-Buxy		Les Coères (T)
Montagny-lès-Buxy		Les Coères (T)
		La Tillonne (T)
Jully-lès-Buxy	Les Chaniots	Les Chaniots (T)
	Chazelle	Chazelle (Partie)
Montagny-lès-Buxy	Vignes Saint-Pierre	Vignes Saint-Pierre (P)
	Les Combes	Les Combes (P)
	Saint-Ytages	Saint-Ytages (P)
	Les Chaumelottes	Les Chaumelottes (P)
	Champ Toizeau	Champ Toizeau (P)
	Vignes sur le Cloux	Vignes sur le Cloux (P)
	Les Garchères	Les Garchères (P)
	Vignes Couland	Vignes Couland (P)
	Les Bouchots	Les Bouchots (P)
	Les Burnins	Les Burnins (P)
	Les Perrières	Les Marais (P)
	Les Treuffères	Les Treuffères (P)
	Montuchot	Mont Cuchot (P)
	Vigne du soleil	Vigne du soleil (T)
	Les Maroques	Les Maroques (T)
		Vignes Dessous (P)
	Les Beaux Champs	Les Beaux Champs (T)
	Les Macles	Les Macles (P)
	Creux de Beaux Champs	Creux de Beaux Champs
	L'Épaulé	L'Épaulé (T)
Les Platières	Les Platières (T)	
Les Jardins	Les Jardins (T)	
Sainte-Morille	Sainte-Morille (I)	

COMMUNES	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
	Les Vignes Derrière	Les Vignes Derrière (T)
	Les Bordes	Les Bordes (T)
	Les Las	Les Las (T)
	Les Gouresses	Les Gouresses (T)
Montagny-lès-Buxy	Les Paquiers	Les Paquiers (P)
Saint-Vallerin		Les Paquiers (T)
Montagny-lès-Buxy	Montorge	Montorge (P)
		Les Paquiers (T)
Montagny-lès-Buxy	Les Resses	Les Resses (T)
Saint-Vallerin		Collonges (P)
Montagny-lès-Buxy	Le Cloux	Le Cloux (T)
	Sous les Feilles	Les Feilles (P)
Saint-Vallerin	La Moullière	La Moullière (P)
	Les Craboulettes	Les Craboulettes (T)
Buxy	Le Clos Chaudron	Le Clos Chaudron (P)
	La Grande Pièce	La Grande Pièce (T)
	Les Vignes des Prés	Les Vignes des Prés (T)
	Le Vieux Château	Le Vieux Château (P)
	La Condemine du Vieux Château	La Condemine du Vieux Château (T)
	Le Clouzot	Le Clouzot (P)
	Les Pidances	Les Pidances (T)
	Les Coudrettes	Les Coudrettes (T)
	Les Vignes longues	Les Vignes longues (P)
	Cornevent	Cornevent (P)
	Mont Laurent	Mont Laurent (P)
	Les Bonneveaux	Les Bonneveaux (P)
	Les Bassets	Les Bassets (T)

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, 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-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-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, 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, 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, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclous, Plottes, Prény, 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-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, Viré.

Département de l'Yonne

Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, 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, Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

2° Règles de proportion :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 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) : chaque pied comporte 5 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 10 ;

– soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons à 2 yeux francs ou une seule baguette portant au maximum 8 yeux francs et un seul courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs.

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 palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les vignes doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RICHESSÉ MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Montagny »	178	11,0 % vol.
« Montagny » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat	187	11,5 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
« Montagny »	50
« Montagny » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat	50

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
« Montagny »	64
« Montagny » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat	62

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 en place 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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut 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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

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.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

APPELLATION – MENTION – DÉNOMINATION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximal
« Montagny »	13,5 % vol.
« Montagny » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat	14,0 % vol.

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 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 et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification 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 1^{er} avril 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 vins conditionnés en bouteilles nues 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 à la consommation.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 avril 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

Les parcelles plantées avant 1988, exclues de la délimitation de l'appellation d'origine contrôlée « Montagny » complétée par la mention « premier cru » approuvée comme défini au point IV (2°, b) du présent cahier des charges, figurant sur une liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 mai 1991, et revendiquées jusqu'à la récolte 1990 en appellation d'origine contrôlée « Montagny » complétée par la mention « premier cru » peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à cette mention jusqu'à la récolte 2010 incluse.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

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.

Cette déclaration précise 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 retraitaison :

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 retraitaison 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 pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons 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 minimums 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 minimums 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.

Cette déclaration 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. 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.

8. 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 leurs déclarations de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leurs prévisions 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

Plan général des lieux de stockage :

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.

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 à 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 et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
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 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 : fiche de suivi de maturité, bulletin d'analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : 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, volume récolté 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 « POUILLY-FUISSÉ »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fuissé », 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 par une dénomination de climat pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'utilisation d'une telle dénomination dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fuissé » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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, Lanthenay, 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, Montheilie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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, 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, 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, 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, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, 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-Varenes, 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, Taizé, Tournus, Uchizy, Varenes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, 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'Évêque, 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, Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,75 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) : chaque pied comporte 5 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 10 ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple ou taille à queue du Mâconnais) :
 - Guyot simple : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons à 2 yeux francs ou une seule baguette portant au maximum 8 yeux francs et 1 seul courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs ;
 - taille à queue du Mâconnais : chaque pied comporte un long bois portant au maximum 12 yeux francs dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage. Chaque pied ne peut comporter plus de 14 yeux francs.

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 palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre rangs ; la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les vignes doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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.

d) La préservation et l'entretien dans les vignes des cadoles, murs de pierres sèches, haies et murgers existants sont obligatoires.

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 :

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

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Pouilly-Fuissé »	178	11 % vol.
« Pouilly-Fuissé » complété par une dénomination de climat	195	12 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Pouilly-Fuissé »	50
« Pouilly-Fuissé » complété par une dénomination de climat	50

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Pouilly-Fuissé »	70
« Pouilly-Fuissé » complété par une dénomination de climat	68

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 en place 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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet le cépage admis pour l'appellation peut 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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

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.

Cette teneur peut être portée à 4 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre exprimé en H_2SO_4 .

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13,5 % vol.

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 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 et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification 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 1^{er} 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 vins conditionnés en bouteilles nues 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.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 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*

Les parcelles de vignes en place avant le 31 août 1970 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

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

2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

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

Les parcelles affectées à la production des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fuissé » complétée d'une dénomination de climat devront faire l'objet d'une déclaration préalable d'affectation parcellaire avant le 31 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration précise notamment :

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

2. **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.

Cette déclaration précise 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.

3. **Déclaration préalable à la transaction et retraitaison :**

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 retraitaison 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 pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

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

4. 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 minimums 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 minimums 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.

Cette déclaration 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.

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

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

6. 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.

7. 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.

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 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 leurs déclarations de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leurs prévisions de transaction, de mise à la consommation et de repli, puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 3, 4 et 6 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage :

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.

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 à 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 et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
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 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 : Fiche de suivi de maturité, bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites.)	Contrôle documentaire : 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 des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volume récolté 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 « RULLY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rully », initialement reconnue par le décret du 13 juin 1939, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « premier cru », complétée ou non d'une dénomination de climat, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention et l'utilisation d'une telle dénomination dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1° Aire géographique :

a) 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 : Chagny et Rully.

b) Pour la mention « premier cru », ou la dénomination de climat, ou de l'un et de l'autre, la récolte des raisins est assurée sur le territoire des lieudits correspondant à la liste des climats approuvée lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005.

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 des 9 et 10 novembre 2005.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Pour pouvoir adjoindre la mention « premier cru », ou la dénomination de climat, ou l'un et l'autre, 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 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	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
Rully	Le Meix Caillet	Le Meix Caillet (Total)
	Marissou	Marissou (T)
	La Fosse	La Fosse (T)
		Rue du Bourg-Neuf (P)
	Agneux	Agneux (P)
	Les Pierres	Vignes des Pierres (P)
	Pillot	Piot (T)
	Raclot	Raclot (T)
	Cloux	Cloux (P)
	Rabourcé	Rabourcé (P)
	Chapitre	Chapitre (P)
	Préaux	Préau (P)
	Le Meix Cadot	La Bergerie (P)
		Le Meix Cadot (P)
	Molesme	Moulène (P)
	La Bressande	La Bressande (T)
	Champs Cloux	Les Champs Cloux (P)
	La Renarde	Les Champs Cloux (P)
	Montpalais	Sous Montpalais (T)
	Grésigny	Grésigny (T)
	Margotés	Margotés (T0)
		Chêne
		Margotée (T)
	Vauvry	Vauvry (T)
La Pucelle	La Créée	
Chagny		

COMMUNE	DÉNOMINATION DU CLIMAT	LIEUDITS CADASTRAUX
	Clos St Jacques	La Folie (P)
	Clos du Chaigne (à Jean de France)	La Montagne de la Folie (P)

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-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, 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, 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, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, 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-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-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, 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, 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, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igè, 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, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guyé, 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, 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, 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-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, Yrouerre.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

– cépage principal : pinot noir N.

– cépages accessoires : chardonnay B et pinot gris G.

b) Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot gris G.

2° Règles de proportion :

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes et leur proportion totale est limitée à 15 % au sein d'une parcelle déterminée.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 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 et éventail) : chaque pied comporte quatre coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 8 yeux francs.

Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 8 ;

– soit en taille longue (vignes conduites en guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et un courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 8 yeux francs.

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

– soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) : chaque pied comporte 5 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse 10 ;

– soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum 6 yeux francs et deux coursons à 2 yeux francs ou une seule baguette portant au maximum 8 yeux francs et un seul courson à 2 yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de 10 yeux francs.

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 palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les vignes doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.

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) Seuils 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 :

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

APPELLATION - MENTION - DÉNOMINATION	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Rully » pour les vins blancs	178	11,0 % vol.
« Rully » pour les vins rouges	180	10,5 % vol.
« Rully » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	187	11,5 % vol.
« Rully » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	189	11,0 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

APPELLATION - MENTION - DÉNOMINATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Rully » pour les vins blancs	50

APPELLATION - MENTION - DÉNOMINATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Rully » pour les vins rouges	50
« Rully » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	46
« Rully » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	46

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION - MENTION - DÉNOMINATION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Rully » pour les vins blancs	64
« Rully » pour les vins rouges	62
« Rully » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	58
« Rully » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	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 en place 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 au sein desquelles il y a des plants de chardonnay comme défini au point V (a), 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.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les normes analytiques suivantes :

- pour les vins blancs, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 3 grammes par litre ;
- pour les vins rouges, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est de 2 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée pour les seuls vins rouges. Cette concentration ne doit pas dépasser 10 % du volume mis en œuvre. 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 :

APPELLATION - MENTION - DÉNOMINATION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
« Rully »	13,5 % vol.
« Rully » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat	14,0 % vol.

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 et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification 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 1^{er} avril 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 vins conditionnés en bouteilles nues 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 à la consommation.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 avril 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

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

2° Dispositions particulières :

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.

Cette déclaration précise 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 retraitaison :

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 retraitaison 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 pour les vins non conditionnés ;
- 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 minimums 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 minimums 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.

Cette déclaration 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 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 :

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 :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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 à 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 et palissage, matériel végétal)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
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 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 : fiche de suivi de maturité, 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 des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, Volume récolté 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