

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

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

**Décret n° 2009-1269 du 19 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgogne mousseux », « Crémant de Bourgogne », « Crémant de Loire » et « Crémant du Jura »**

NOR : AGR0916774D

Le Premier ministre,

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

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

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

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

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

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 15 avril 2009, 13 mai 2009 et 27 et 28 mai 2009,

Décète :

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

- « Bourgogne mousseux » ;
- « Crémant de Bourgogne » ;
- « Crémant de Loire » ;
- « Crémant du Jura ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 16 mars 1943 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux » ;
- le décret du 17 octobre 1975 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne » ;
- le décret du 23 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » ;
- le décret du 9 octobre 1995 visant à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura ».

**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 19 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 « BOURGOGNE MOUSSEUX »

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

##### I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux », initialement reconnue par le décret du 16 mars 1943, 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 « Bourgogne mousseux » est réservée aux vins mousseux rouges.

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

###### 1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

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

###### *Département de la Côte-d'Or (91 communes)*

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

###### *Département du Rhône (85 communes)*

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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues,

Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-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, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

*Dans le département de Saône-et-Loire  
(154 communes)*

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charresey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogy, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

*Département de l'Yonne (55 communes)*

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béro, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Grand Ordinaire » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

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

**3° Aire de proximité immédiate :**

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

*Département de la Côte-d'Or*

Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-les-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot, Villy-le-Moutier.

*Département du Rhône*

Dracé, Taponas, Villefranche-sur-Saône.

*Département de Saône-et-Loire*

Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé, Varennes-lès-Macon.

*Département de l'Yonne*

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-l'Évêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Rosle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vezannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Yrouerre.

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

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gamay N et pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et, pour le seul département de l'Yonne, le César N.

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

La proportion du César N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement. La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

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

VI. – *Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

- 3 000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;
- 8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire et du Rhône ;
- 9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

- 3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 1,4 mètre dans les départements de Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne ;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8 000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,5 mètre.

b) Règles de taille.

Vignes larges dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits ».

Les vins proviennent des vignes taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral) ;
- soit en taille longue Guyot simple et Guyot double.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Vignes basses.

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

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

- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8 ;
- quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par mètre carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les autres vignes, 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.

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

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir 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) Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :

- l'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'apportent 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.

b) Les plantations de vignes sont réalisées avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

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

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte :

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins de base destinés à la production des vins mousseux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 69 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

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

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

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

**5° Dispositions particulières :**

Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

- le rendement maximum revendicable est égal à 80 % du rendement autorisé annuellement de l'appellation considérée ;
- le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII (1°).

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

**1° Dispositions générales :**

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

*a) Réception et pressurage.*

Pas de disposition particulière.

*b) Assemblage des cépages.*

La proportion du cépage César N ne pourra être supérieure à 49 % dans la cuvée.

Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.

Les vins de base produits à partir de parcelles complantées avec des cépages blancs sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

*c) Fermentation malolactique.*

Les vins de base présentent une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

*d) Normes analytiques.*

Les vins de base présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

Les vins présentent, après dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères, mesurée à la température de 20 °C.

*e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.*

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

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

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, avant adjonction de la liqueur d'expédition, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

*f) Matériel interdit.*

Les pressoirs continus sont interdits.

*g) Capacité globale de la cuverie de vinification.*

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

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

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

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

- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de 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) Autres dispositions.

La température des contenants au cours de la phase de vinification des vins de base doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

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

a) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

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

c) La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural.

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

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés 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'à l'issue d'une période d'élevage de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

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

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

### X. – *Lien à l'origine*

### XI. – *Mesures transitoires*

#### 1° Encépagement :

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et plantées en cépage tressot N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

#### 2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation d'origine contrôlée « Mâcon » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7 000 pieds à l'hectare et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes du département du Rhône et du département de Saône-et-Loire appartenant au vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » et qui présentent une densité comprise entre 4 000 pieds à l'hectare et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans le département de l'Yonne et qui présentent une densité inférieure à 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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

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

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

e) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage à condition de respecter les dispositions suivantes :

- les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;
- la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base et est comprise entre 1,0 mètre et 1,40 mètre au sommet.

### 3° Capacité de cuverie :

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification ne peuvent 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 « Bourgogne mousseux » 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 pour les vins de base :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

#### 2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons pour les vins de base :

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retraison.



Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 % du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

### **3. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

### **4. Déclaration de déclassement :**

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

### **5. 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> septembre.

### **6. 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.

## *II. – Tenue de registres*

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

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

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

### **2. Registre TSE :**

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

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

### **3. Registre de tirage :**

La tenue d'un registre de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- la date du début de tirage ;
- la date de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- la constitution de la cuvée ;
- le numéro de tirage.

### **4. Registre de dégorgement :**

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;

- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate</b>	Contrôle documentaire
<b>A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
<b>A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation, matériel végétal)</b>	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
<b>A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (température)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
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>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Visite sur site

## A N N E X E

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES  
ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
Côte-d'Or	ALOXE-CORTON	Septembre	1981
	ANCEY	Juin	1992
	ARCENANT	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	Mars	1979
	BAUBIGNY	Juin	1988
	BEAUNE	Juin	1987
	BELAN-SUR-OURCE	Février	1990
	BEVY	Juin	1989
	BISSEY-LA-COTE	Février	1990
	BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
	BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
	BOUIX	Février	1990
	BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
	BRION-SUR-OURCE	Février	1990
	BROCHON	Septembre	1988
	CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997
	CHARREY-SUR-SEINE	Février	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	CHASSAGNE-MONTRACHET	Février	1977
	CHAUMONT-LE-BOIS	Février	1990
	CHAUX	Juin	1989
	CHENOVE	Juin	1992
	CHEVANNES	Juin	1989
	CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
	COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
	COMBLANCHIEN	Septembre	1988
	CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
	CORGOLOIN	Septembre	1988
	CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
	CORPEAU	Septembre	1978
	COUCHEY	Juin	1992
	CURTIL-VERGY	Juin	1989
	DAIX	Juin	1992
	DIJON	Juin	1992
	ECHEVRONNE	Septembre	1978
	ETANG-VERGY	Juin	1983
	FIXIN	Septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEUX	Juin	1988
	FUSSEY	Septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
	GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
	GOMMEVILLE	Février	1990
	GRISSELLES	Février	1990
	LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001
	LARREY	Février	1990
	MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
	MALAIN	Juin	1992
	MARCENAY	Février	1990
	MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
	MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MASSINGY	Février	1990
	MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
	MELOISEY	Septembre	1983
	MESSANGES	Juin	1989
	MEUILLEY	Juin	1989
	MEURSAULT	Mai	2000
	MOLEME	Février	1990
	MONTHELIE	Mars	1979
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	Février	1990
	MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
	MOSSON	Février	1990
	NANTOUX	Juin	1988
	NOIRON-SUR-SEINE	Février	1990
	NOLAY	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
	OBTREE	Février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
	PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
	POINÇON-LES-LARREY	Février	1990
	POMMARD	Septembre	1983
	POTHIERES	Février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
	REULLE-VERGY	Juin	1989
	LA ROCHEPOT	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	Février	1977
	SAINT-ROMAIN	Février	1974
	SANTENAY	Novembre	1997
	SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
	SEGROIS	Juin	1989
	TALANT	Juin	1992
	THOIRES	Février	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	VANNAIRE	Février	1990
	VAUCHIGNON	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
	VILLEDIEU	Février	1990
	VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
	VILLERS-PATRAS	Février	1990
	VIX	Février	1990
	VOLNAY	Septembre	1982
	VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
	VOUGEOT	Juin	1988
Yonne	ACCOLAY	Mai	1993
	ASQUINS	Septembre	1992
	AUGY	Août	1990
	AUXERRE	Août	1990
	BERNOUIL	Juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
	CHAMPVALLON	Septembre	1989
	CHARENTENAY	Août	1990
	CHENEY	Septembre	1991
	CHITRY-LE-FORT	Août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
	CRAVANT	Novembre	1984
	DANNEMOINE	Novembre	1987
	DYE	Juin	1992
	EPINEUIL	Novembre	1990
	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
	IRANCY	Septembre	1984
	JOIGNY	Septembre	1989
	JUNAY	Septembre	1991
	JUSSY	Août	1990
	MIGE	Août	1990
	MOLOSMES	Septembre	1991

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MOUFFY	Août	1990
	PREHY	Août	1990
	QUENNE	Septembre	1994
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
	SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
	SAINT-PERE	Septembre	1992
	SERRIGNY	Septembre	1991
	THAROISEAU	Septembre	1992
	TONNERRE	Septembre	1991
	TRONCHOY	Septembre	1991
	VAL-DE-MERCY	Août	1990
	VENOY	Mai	1993
	VERMENTON	Mai	1993
	VEZELAY	Septembre	1992
	VEZINNES	Septembre	1991
	VINCELOTES	Juin	1978
	VOLGRE	Septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	Novembre	1989
	AMEUGNY	Mai	2004
	AZE	Mai	2004
	BARIZEY	Novembre	1989
	BERZE-LA-VILLE	Mai	2004
	BERZE-LE-CHATEL	Mai	2004
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
	BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
	BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
	BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
	BLANOT	Mai	2004
	BONNAY	Septembre	2006
	BOUZERON	Novembre	1989
	BURGY	Mai	2004
	BUSSIÈRES	Mai	2008

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
BUXY		Novembre	1989
CERSOT		Novembre	1989
CHAGNY		Novembre	1989
CHAINTRE		Mai	1998
CHAMILLY		Novembre	1989
CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES		Mai	2004
CHANES		Mai	1998
CHANGE		Juin	1992
CHAPAIZE		Mai	2004
LA CHAPELLE-SOUS-BRANCION		Mai	2004
CHARBONNIERES		Mai	2004
CHARDONNAY		Mai	2004
CHARNAY-LES-MACON		Mai	2008
CHARRECEY		Novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP		Novembre	1989
CHATEAU		Mai	2004
CHEILLY-LES-MARANGES		Septembre	1988
CHENOVES		Novembre	1989
CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES		Mai	2004
CLESSE		Septembre	2006
CORTEVAIX		Mai	2004
COUCHES		Novembre	1990
CRECHES-SUR-SAONE		Mai	1998
CREOT		Juin	1992
CRUZILLE		Mai	2004
CULLES-LES-ROCHES		Novembre	1989
DAVAYE		Mai	2008
DENNEVY		Novembre	1989
DEZIZE-LES-MARANGES		Septembre	1988
DONZY-LE-NATIONAL		Mai	2004
DRACY-LES-COUCHES		Novembre	1990
DRACY-LE-FORT		Novembre	1989



	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	EPERTULLY	Juin	1992
	ETRIGNY	Mai	2004
	FLEURVILLE	Mai	2004
	FLEY	Novembre	1989
	FONTAINES	Novembre	1989
	FUISSE	Mai	2008
	GENOUILLY	Novembre	1989
	GERMAGNY	Novembre	1989
	GIVRY	Novembre	1989
	GREVILLY	Mai	2004
	HURIGNY	Septembre	2006
	IGE	Mai	2004
	JALOGNY	Mai	2004
	JAMBLES	Novembre	1989
	JUGY	Mai	2004
	JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
	LAIVES	Mai	2004
	LAIZE	Septembre	2006
	LOURNAND	Mai	2004
	LUGNY	Septembre	2006
	MACON	Mai	2008
	MANCEY	Mai	2004
	MARTAILLY-LES-BRANCION	Mai	2004
	MASSY	Mai	2004
	MELLECEY	Novembre	1989
	MERCUREY	Novembre	1989
	MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
	MONTAGNY-LES-BUXY	Novembre	1989
	MONTBELLET	Septembre	2006
	MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
	MOROGES	Novembre	1989
	NANTON	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	OZENAY	Mai	2004
	PARIS-L'HOPITAL	Juin	1992
	PIERRECLOS	Mai	2008
	PLOTTES	Mai	2004
	PRISSE	Mai	2008
	REMIGNY	Novembre	1989
	LA ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
	ROSEY	Novembre	1989
	ROYER	Mai	2004
	RULLY	Novembre	1989
	SAINT-ALBAIN	Mai	2004
	SAINT-BOIL	Novembre	1989
	SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-DESERT	Novembre	1989
	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	Mai	2004
	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
	SAINT-GILLES	Novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-TREZY	Novembre	1990
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
	SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
	SAINT-AURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989
	SAINT-AURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Novembre	1990
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
	SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
	LA SALLE	Septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
	SANTILLY	Novembre	1989
	SASSANGNY	Novembre	1989
	SAULES	Novembre	1989
	SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
	SENOZAN	Mai	2004
	SERCY	Novembre	1989
	SERRIERES	Mai	2008
	SIGY-LE-CHATEL	Mai	2004
	SOLOGNY	Mai	2008
	SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
	UCHIZY	Mai	2004
	VAUX-EN-PRE	Novembre	1989
	VERGISSON	Mai	2008
	VERS	Mai	2004
	VERZE	Mai	2004
	LE VILLARS	Septembre	2006
	LA VINEUSE	Mai	2004
	VINZELLES	Mai	2008
	VIRE	Septembre	2006

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, 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 « Crémant de Bourgogne » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

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

*Département de la Côte-d'Or (91 communes)*

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesse, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

*Département du Rhône (85 communes)*

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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Liègues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, 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, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

*Département de Saône-et-Loire (154 communes)*

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

*Département de l'Yonne (55 communes)*

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne grand ordinaire » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

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

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

Pas de disposition particulière.

*V. – Encépagement*

**1<sup>o</sup> Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages rouges : gamay N, pinot gris G, pinot noir N ;
- cépages blancs : aligoté B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, sacy B.

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

Pas de disposition particulière.

*VI. – Conduite du vignoble*

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

*a) Densité de plantation.*

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de :

- 3 000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;
- 8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône-et-Loire et du Rhône ;
- 9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :

- 3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;
- 1,4 mètre dans les départements de Saône-et-Loire, du Rhône et de l'Yonne ;
- 1,25 mètre dans le département de la Côte-d'Or.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre quand la densité à la plantation est supérieure à 8 000 pieds par hectare et à 0,80 mètre quand la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8 000 pieds par hectare.

Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds supérieur à 0,5 mètre.

*b) Règles de taille.*

Vignes larges dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits ».

Les vins proviennent des vignes taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral) ;
- soit en taille longue Guyot simple et Guyot double.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Vignes basses.

Pour les cépages aligoté B, gamay N, melon B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, les vignes sont taillées :

- soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par mètre carré ;
- soit en taille Guyot (simple ou double), avec un maximum de 10 yeux francs par mètre carré.

Pour les cépages chardonnay B et sacy B, les vignes sont taillées :

- soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par mètre carré ;
- soit en taille Guyot (simple ou double), en taille dite « taille à queue du Mâconnais » (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »), en taille dite « taille chablis » (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »), avec un maximum de 10 yeux francs par mètre carré.

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

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

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

Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », pour les vignes larges dont l'écartement entre les rangs est supérieur ou égal à 2,50 mètres, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Pour les autres vignes, 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.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 16 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir 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) Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :

L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

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.

b) Les plantations de vignes sont réalisées avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

## 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 vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport.

La vendange ne peut être transportée du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de pressurage que dans des récipients :

- ne devant dépasser la profondeur de 0,50 mètre pour éviter tout tassement de celle-ci ;
- non étanches et permettant l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage.

Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas cette durée ne peut excéder vingt-quatre heures.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

### 1° Rendement :

- a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 78 hectolitres par hectare.
- b) En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sera établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » (vins blancs) pour la récolte considérée, si celui-ci est inférieur au rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 90 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

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

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

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

**5° Dispositions particulières :**

a) Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

b) Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

c) Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :

- le rendement maximum revendicable est égal à 80 % du rendement autorisé annuellement de l'appellation considérée ;
- le rendement butoir est égal au rendement défini au 1° a du point VIII.

*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 raisins doivent être versés entiers dans le pressoir pour les vins blancs ;
- les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doivent donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	L'installation de réception des vendanges doit être à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des presseurs	Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement. Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des presseurs contenant des chaînes est interdit.
CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange.

CRITÈRES LIÉS AU PRESOIR	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage.	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries.
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.
Convoyage des raisins et tapis à raisins	Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1 000 kilogrammes de raisins. Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire. Les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire. Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies. Un maximum de trois tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé. Lorsque deux tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier. L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés. Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés. Tout système ou moyen « antibourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit.
CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Pour tout nouveau site de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, le fractionnement des moûts (tailles-cuvées) doit être possible. L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement (trois au minimum : cuvées, tailles et rebêches).
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours.
CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...).
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

*b) Assemblage des cépages.*

Dans la cuvée :

- la proportion des cépages chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ;
- la proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 20 %.

Par « cuvée », on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.

*c) Fermentation malolactique.*

Pas de disposition particulière.

*d) Normes analytiques.*

Les vins de base présentent, avant tirage, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 100 milligrammes par litre.

Les vins mousseux présentent, après tirage et avant dégorgement :

- une teneur en anhydride sulfureux totale inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;



– une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 bars, mesurée à la température de 20 °C

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'emploi des charbons œnologiques est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

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

Les vins de base ne dépassent pas après enrichissement un titre alcoométrique volumique total de 11,5 %.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, avant adjonction de la liqueur d'expédition, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

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.

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

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

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

h) Autres dispositions.

La température des contenants au cours de la phase de vinification des vins de base doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

## 2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

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

d) La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

## 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural.

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

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

## 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique de stockage, pour les vins conditionnés, adapté et tempéré.

La température du local de stockage des bouteilles « sur lattes » est inférieure ou égale à 25 °C ;

## 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'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois minimum à compter de la date de tirage.

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

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

## X. – *Lien à l'origine*

### XI. – *Mesures transitoires*

#### 1° **Aire de production :**

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être assurés sur les communes de Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource et Montagny-lès-Beaune, jusqu'à la récolte 2020 incluse.

#### 2° **Mode de conduite :**

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites en gobelet, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes de Saône-et-Loire comprises dans la région délimitée à appellation d'origine contrôlée « Mâcon » qui présentent une densité à la plantation comprise entre 7 000 pieds à l'hectare et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées dans les communes du département du Rhône et du département de Saône-et-Loire appartenant au vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » et qui présentent une densité comprise entre 4 000 pieds à l'hectare et 8 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

d) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le département de l'Yonne et qui présentent une densité inférieure à 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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

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

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

f) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage à condition de respecter les dispositions suivantes :

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs est inférieur à 3,5 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1 mètre.

Les vignes sont taillées en Guyot double ou en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8.

La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base et est comprise entre 1 mètre et 1,40 mètre au sommet.

g) Les parcelles de vigne 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.

#### 3° **Réception et pressurage :**

Convoyage des raisins et tapis à raisins.

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, jusqu'à la récolte 2015 incluse.

#### 4° **Date de mise en marché à destination du consommateur :**

Pour les tirages réalisés entre le 1<sup>er</sup> décembre 2009 et le 30 novembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de dix mois minimum à compter de la date de tirage.

Pour les tirages réalisés entre le 1<sup>er</sup> décembre 2011 et le 30 novembre 2013, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de onze mois minimum à compter de la date de tirage.

## XII. – Règles de présentation et étiquetage

### 1<sup>o</sup> Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation contrôlée « Crémant de Bourgogne » et qui sont présentés sous cette 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<sup>o</sup> Dispositions particulières :

a) Sur les étiquettes, les mots « Crémant de Bourgogne » doivent être inscrits en caractères très apparents ; les dimensions des caractères des mots « Crémant » et « Bourgogne » doivent être égales entre elles et au moins égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur les étiquettes.

b) Les bouteilles doivent être fermées à l'aide d'un bouchon portant les mots « Crémant de Bourgogne » sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

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

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste de ses parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour la ou les parcelles concernées : la référence cadastrale, la superficie, l'encépagement, le cépage et le lieudit.

#### 2. Déclaration d'intention de production :

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production avant le 15 août qui précède la récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour la ou les parcelles concernées : la référence cadastrale, la superficie, l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

#### 3. Déclaration de revendication pour les vins de base :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le(s) cépage(s) ;
- le volume du vin de base ;
- par cépage, le volume de vin mis en réserve ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

#### 4. Déclaration préalable à la transaction et retraisements (vins de base) :

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retraisement.

Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 % du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

#### 5. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique notamment :

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

#### 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.

## II. – Tenue de registres

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

#### 1. Carnet de pressoir :

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre, par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

#### 2. Registre de tirage :

La tenue d'un registre de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- la date du début de tirage ;
- la date de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- la constitution de la cuvée ;
- le numéro de tirage.

#### 3. Registre de dégorgement :

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le ou les numéros de tirage du ou des lots concernés avec le volume correspondant ;
- la ou les dates de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Localisation des opérateurs dans l'aire de géographique	Contrôle documentaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A.2. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
<b>A.3. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)</b>	Documentaire et visites sur le terrain
<b>A.4. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visites sur site
Élevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visites sur site
État d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visites sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (température)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visites sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Visites sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visites sur le terrain
État cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visites sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire Visites sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (carnet de pressoir) Visites sur le terrain
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pressurage	Contrôle documentaire Visites sur le site
Assemblages	Contrôle documentaire Visites sur le site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire Visite sur site
Suivi des règles particulières de transformation	Contrôle documentaire Visites sur le site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres pour les opérateurs, bulletins d'analyses
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) Visites sur le site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visites sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte ou de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins de base	Examen analytique et examen organoleptique
Vins après prise de mousse et après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Visite sur site

## A N N E X E

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES  
ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES DÉLIMITATIONS PARCELLAIRES

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
Côte-d'Or	ALOXE-CORTON	Septembre	1981
	ANCEY	Juin	1992
	ARCENANT	Juin	1989
	AUXEY-DURESSES	Mars	1979
	BAUBIGNY	Juin	1988
	BEAUNE	Juin	1987
	BELAN-SUR-OURCE	Février	1990
	BÉVY	Juin	1989
	BISSEY-LA-CÔTE	Février	1990
	BLIGNY-LÈS-BEAUNE	Février	1984
	BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
	BOUIX	Février	1990
	BOUZÉ-LES-BEAUNE	Juin	1988
	BRION-SUR-OURCE	Février	1990
	BROCHON	Septembre	1988
CHAMBOLLE-MUSIGNY	Juin	1988	

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	CHARREY-SUR-SEINE	Février	1990
	CHASSAGNE-MONTRACHET	Février	1977
	CHAUMONT-LE-BOIS	Février	1990
	CHAUX	Juin	1989
	CHENOVE	Juin	1992
	CHEVANNES	Juin	1989
	CHOREY-LÈS-BEAUNE	Juin	1988
	COLLONGES-LÈS-BÉVY	Juin	1989
	COMBLANCHIEN	Septembre	1988
	CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
	CORGOLOIN	Septembre	1988
	CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
	CORPEAU	Septembre	1978
	COUCHEY	Juin	1992
	CURTIL-VERGY	Juin	1989
	DAIX	Juin	1992
	DIJON	Juin	1992
	ÉCHEVRONNE	Septembre	1978
	ÉTANG-VERGY (L')	Février	1983
	FIXIN	Septembre	1988
	FLAGEY-ECHEZEAUX	Juin	1988
	FUSSEY	Septembre	1982
	GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
	GILLY-LÈS-CITEAUX	Juin	1983
	GOMMEVILLE	Février	1990
	GRISELLES	Février	1990
	LADOIX-SERRIGNY	Novembre	2001
	LARREY	Février	1990
	MAGNY-LÈS-VILLERS	Juin	1989
	MALAIN	Juin	1992
	MARCENAY	Février	1990
	MAREY-LÈS-FUSSEY	Juin	1989

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MARSANNAY-LA-CÔTE	Juin	1992
	MASSINGY	Février	1990
	MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
	MELOISEY	Septembre	1983
	MESSANGES	Juin	1989
	MEUILLEY	Juin	1989
	MEURSAULT	Novembre	1983
	MOLESME	Février	1990
	MONTHELIE	Mars	1979
	MONTLIOT-ET-COURCELLES	Février	1990
	MOREY-SAINT-DENIS	Février	1980
	MOSSON	Février	1990
	NANTOUX	Juin	1988
	NOIRON-SUR-SEINE	Février	1990
	NOLAY	Juin	1988
	NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
	OBTRÉE	Février	1990
	PERNAND-VERGELESSES	Novembre	2001
	PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON	Juin	1992
	POINÇON-LÈS-LARREY	Février	1990
	POMMARD	Septembre	1983
	POTHIÈRES	Février	1990
	PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
	PULIGNY-MONTRACHET	Septembre	1981
	REULLE-VERGY	Juin	1989
	ROCHEPOT (LA)	Mai	1984
	SAINT-AUBIN	Février	1977
	SAINT-ROMAIN	Février	1974
	SANTENAY	Novembre	1976
	SAVIGNY-LÈS-BEAUNE	Novembre	1984
	SEGROIS	Juin	1989
	TALANT	Juin	1992



	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	THOIRES	Février	1990
	VANNAIRE	Février	1990
	VAUCHIGNON	Juin	1988
	VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
	VILLEDIEU	Février	1990
	VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
	VILLERS-PATRAS	Février	1990
	VIX	Février	1990
	VOLNAY	Septembre	1982
	VOSNE-ROMANÉE	Juin	1988
	VOUGEOT	Juin	1988
Yonne	ACCOLAY	Mai	1993
	ASQUINS	Septembre	1992
	AUGY	Août	1990
	AUXERRE	Août	1990
	BERNOUIL	Juin	1992
	BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
	CHAMPVALLON	Septembre	1989
	CHARENTENAY	Août	1990
	CHENEY	Septembre	1991
	CHITRY-LE-FORT	Août	1990
	COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
	CRAVANT	Juin	1978
	DANNEMOINE	Novembre	1987
	DYÉ	Juin	1992
	ÉPINEUIL	Novembre	1990
	ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
	IRANCY	Juin	1984
	JOIGNY	Septembre	1989
	JUNAY	Septembre	1991
	JUSSY	Août	1990
	MIGÉ	Août	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MOLOSMES	Septembre	1991
	MOUFFY	Août	1990
	PRÉHY	Août	1990
	QUENNE	Septembre	1994
	SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
	SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
	SAINT-PÈRE	Septembre	1992
	SERRIGNY	Septembre	1991
	THAROISEAU	Septembre	1992
	TONNERRE	Septembre	1991
	TRONCHOY	Septembre	1991
	VAL-DE-MERCY	Août	1990
	VENOY	Mai	1993
	VERMENTON	Mai	1993
	VÉZELAY	Septembre	1992
	VÉZINNES	Septembre	1991
	VINCELOTES	Juin	1978
	VOLGRÉ	Septembre	1989
Saône-et-Loire	ALUZE	Novembre	1989
	AMEUGNY	Mai	2004
	AZÉ	Mai	2004
	BARIZEY	Novembre	1989
	BERZÉ-LA-VILLE	Mai	2004
	BERZÉ-LE-CHÂTEL	Mai	2004
	BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
	BISSY-LA-MÂCONNAISE	Mai	2004
	BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
	BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
	BLANOT	Mai	2004
	BONNAY	Septembre	2006
	BOUZERON	Novembre	1989
	BOYER	Novembre	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	BRESSE-SUR-GROSNE	Novembre	1990
	BURGY	Mai	2004
	BURNAND	Novembre	1990
	BUSSIÈRES	Mai	2008
	BUXY	Novembre	1989
	BRAY	Novembre	1990
	CERSOT	Novembre	1989
	CHAGNY	Novembre	1989
	CHAINTRÉ	Mai	1998
	CHAMILLY	Novembre	1989
	CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
	CHÂNES	Mai	1998
	CHANGE	Juin	1992
	CHAPAIZE	Mai	2004
	LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	Mai	2004
	CHARBONNIÈRES	Mai	2004
	CHARDONNAY	Mai	2004
	CHARNAY-LÈS-MÂCON	Mai	2008
	CHARRECEY	Novembre	1989
	CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
	CHÂTEAU	Mai	2004
	CHEILLY-LÈS-MARANGES	Septembre	1988
	CHENÔVES	Novembre	1989
	CHEVAGNY-LES-CHEVRIÈRES	Mai	2004
	CHISSEY-LÈS-MÂCON	Novembre	1990
	CLESSÉ	Septembre	2006
	CORTAMBERT	Novembre	1990
	CORTEVAIX	Mai	2004
	COUCHES	Juin	1992
	CRÊCHES-SUR-SAÔNE	Mai	1998
	CRÉOT	Juin	1992
	CRUZILLE	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
	CURTEL-SOUS-BURNAND	Novembre	1990
	DAVAYÉ	Mai	2008
	DENNEVY	Novembre	1989
	DEZIZE-LÈS-MARANGES	Septembre	1988
	DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004
	DRACY-LÈS-COUCHES	Juin	1992
	DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
	ÉPERTULLY	Juin	1992
	ÉTRIGNY	Mai	2004
	FARGES-LÈS-MÂCON	Novembre	1990
	FLEURVILLE	Mai	2004
	FLEY	Novembre	1989
	FONTAINES	Novembre	1989
	FUISSÉ	Mai	2008
	GENOUILLY	Novembre	1989
	GERMAGNY	Novembre	1989
	GIVRY	Novembre	1989
	GREVILLY	Mai	2004
	HURIGNY	Septembre	2006
	IGÉ	Mai	2004
	JALOGNY	Mai	2004
	JAMBLES	Novembre	1989
	JUGY	Mai	2004
	JULLY-LÈS-BUXY	Novembre	1989
	LACROST	Novembre	1990
	LAIVES	Mai	2004
	LAIZÉ	Septembre	2006
	LOURNAND	Mai	2004
	LUGNY	Septembre	2006
	MÂCON	Mai	2008
	MALAY	Novembre	1990

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	MANCEY	Mai	2004
	MARTAILLY-LÈS-BRANCION	Mai	2004
	MASSY	Mai	2004
	MELLECEY	Novembre	1989
	MERCUREY	Novembre	1989
	MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
	MONTAGNY-LÈS-BUXY	Novembre	1989
	MONTBELLET	Septembre	2006
	MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
	MOROGES	Novembre	1989
	NANTON	Mai	2004
	OZENAY	Mai	2004
	PARIS-L'HÔPITAL	Juin	1992
	PÉRONNE	Novembre	1990
	PIERRECLOS	Mai	2008
	PLOTTES	Mai	2004
	PRÉTY	Novembre	1990
	PRISSÉ	Mai	2008
	REMIGNY	Novembre	1989
	LA ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
	ROSEY	Novembre	1989
	ROYER	Mai	2004
	RULLY	Novembre	1989
	SAINT-ALBAIN	Mai	2004
	SAINT-BOIL	Novembre	1989
	SAINT-CLÉMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
	SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-DÉSERT	Novembre	1989
	SAINT-GENGOUX-DE-SCISSÉ	Mai	2004
	SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
	SAINT-GILLES	Novembre	1989
	SAINT-JEAN-DE-TRÉZY	Juin	1992

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-LÉGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
	SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
	SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
	SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
	SAINT-AURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989
	SAINT-AURICE-DE-SATONNAY	Novembre	1990
	SAINT-AURICE-LÈS-COUCHES	Juin	1992
	SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Juin	1992
	SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
	SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
	SAINT-YTHAIRE	Novembre	1990
	LA SALLE	Septembre	2006
	SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
	SAMPIGNY-LÈS-MARANGES	Septembre	1988
	SANTILLY	Novembre	1989
	SASSANGNY	Novembre	1989
	SAULES	Novembre	1989
	SAVIGNY-SUR-GROSNE	Novembre	1990
	SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
	SENOZAN	Mai	2004
	SERCY	Novembre	1989
	SERRIÈRES	Mai	2008
	SIGY-LE-CHÂTEL	Mai	2004
	SOLOGNY	Mai	2008
	SOLUTRÉ-POUILLY	Mai	2008
	TOURNUS	Novembre	1990
	UCHIZY	Mai	2004
	VAUX-EN-PRÉ	Novembre	1989
	VERGISSON	Mai	2008
	VERS	Mai	2004

	COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
		Mois	Année
	VERZÉ	Mai	2004
	LA VINEUSE	Mai	2004
	LE VILLARS	Mai	2004
	VINZELLES	Mai	2008
	VIRÉ	Septembre	2006

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » est réservée aux vins mousseux blancs et rosés.

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

1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

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

*Dans le département d'Indre-et-Loire*

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

*Dans le département de Loir-et-Cher*

Angé, Blois, Bourré, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Cormery, Couddes, Couffi, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux,

Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Ouchamps, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Vallières-les-Grandes, Vineuil.

*Dans le département de Maine-et-Loire*

Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

*Dans le département des Deux-Sèvres*

Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

*Dans le département de la Vienne*

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 28 mai 1986, 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 4 et 5 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

**3° Aire de proximité immédiate :**

Pas de disposition particulière.

*V. – Encépagement*

**1° Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages blancs : chardonnay B, chenin B, orbois B ;
- cépages noirs : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N, pinot noir N.

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

Pas de disposition particulière.

*VI. – Conduite du vignoble*

**1° Modes de conduite :**



a) Densité de plantation.

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » :

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » :

Les vignes présentent une densité minimale de 4 500 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,10 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » :

Les vignes présentent une densité minimale de 4 500 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,10 mètres. L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril.

Les cépages cabernet sauvignon N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N sont taillés avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

Les cépages chenin B, orbois B sont taillés avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Les cépages cabernet franc N, chardonnay B, pinot noir N, sont taillés avec un maximum de 14 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » :

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

- hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
- hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol ;

Vignes situées au sein des aires géographiques des appellations d'origine contrôlées « Touraine » et « Cheverny » :

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13 000 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 global de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

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

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

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

1° **Récolte :**

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

L'utilisation de la machine à vendanger est formellement interdite.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches. Les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1,20 × 1,20 mètre de côté, avec une hauteur maximale de raisins de 0,40 mètre.

Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne peut excéder vingt-quatre heures.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis maximum.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée et obtenus en l'absence d'enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 % et une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 24 grammes par litre.

VIII. – *Rendements. – Entrée en production*

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 74 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 80 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.

5° **Dispositions particulières :**

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts débourbés pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de rebêches visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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 raisins doivent être versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à une habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS à la réception de la vendange	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Le sol du local de réception de la vendange et du local de pressurage doit être étanche

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Le local où est installé le pressoir doit être couvert

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Type	Est autorisé le presseur pneumatique, le presseur horizontal à plateaux sans chaînes et le presseur vertical

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Un dispositif adéquat de pesée est obligatoire. La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu de pressurage
Aire de stockage	L'aire de stockage de la vendange est obligatoirement couverte
Hauteur de chute des raisins	La hauteur de chute initiale ne doit pas excéder 1 mètre en chute libre à l'entrée du presseur Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum
Convoyage des raisins et tapis à raisins	Il est autorisé un maximum de deux tapis entre la première chute et le presseur Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre Lorsque deux tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être éliminé
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours par 24 heures de fonctionnement par presseur

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Local de réception et de pressurage	Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Récipients à vendange et matériel de vinification	Un rinçage des récipients à vendange et du matériel de vinification est effectué après chaque utilisation.

*b) Assemblage des cépages.*

Dans la cuvée, la proportion des cépages cabernet sauvignon N et pineau d'Aunis N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 30 %.

Par « cuvée », on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.

*c) Fermentation malolactique.*

Pas de disposition particulière.

*d) Normes analytiques.*

Après fermentation, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) des vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée est fixée comme suit :

VINS DE BASE	TENEUR MAXIMALE en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	5

Les vins présentent, avant dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 bars, mesurée à la température de 20 °C et, après dégorgement, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 11,6 %.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années.

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

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

## 2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

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

d) L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.

e) L'élaboration des vins donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement, à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement.

f) La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

## 3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse.

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

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

## 4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte.

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

## X. – Lien à l'origine

## XI. – Mesures transitoires

### 1° Aire géographique :

a) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » :

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 4 et 5 novembre 1992 et 3 et 4 novembre 1994 ;
- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998 ;

b) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » :

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 4 et 5 novembre 1992.

c) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » :

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 30 mai 1991 ;
- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;
- 2026 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001 ;
- 2028 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003 ;
- 2031 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 8 et 9 mars 2006 ;
- 2033 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 29 mai 2008.

c) A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être assurés sur le territoire de la commune d'Ancenis (département de la Loire-Atlantique) jusqu'à la récolte 2020 incluse.

## 2° Mode de conduite :

a) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » :

Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, ne répondant pas aux obligations fixées dans le présent cahier des charges relatives à la hauteur minimale des piquets de palissage, à l'obligation de 4 niveaux de fil de palissage et à la hauteur minimale du dernier niveau de fil, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2009 incluse.

Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » :

Les parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2018 incluse.

c) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » :

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne répondant pas à la disposition relative à la densité de plantation fixée dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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

### 2° Dispositions particulières :

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

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

c) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1° Déclaration d'intention de production :

Tout opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production avant le 1<sup>er</sup> juillet de l'année de récolte.

#### 2° Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moût ou de vins de base ;
- d'une copie du carnet de pressoir.

#### 3° Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

#### 4° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

**5° Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare :**

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

- les références cadastrales de la (des) parcelle(s) concernée(s) ;
- la superficie totale.

*II. – Tenue de registre*

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

**1° Registre de suivi parcellaire :**

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

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

**2° Registre des objectifs de production :**

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

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

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

**3° Registre de suivi de maturité :**

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

**4° Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement :**

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement (tirage) :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement (tirage) ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

**5° Carnet de pressoir :**

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- les références cadastrales des parcelles d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes des contenants utilisés lors du pressurage.

Les volumes des moûts obtenus et les volumes des contenants utilisés lors du pressurage sont indiqués sur les cuves de débordage afin de permettre d'évaluer et de contrôler la quantité de moûts obtenus.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Réception et pressurage des raisins	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi des règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre d'intention de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vin après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT DU JURA »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura », initialement reconnue par le décret du 9 octobre 1995, 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 « Crémant du Jura » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

### 1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrou-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

### 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée pour l'AOC « Côtes du Jura » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1<sup>er</sup> et 2 juin 1989, 6 et 7 novembre 1991.

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

### 3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

## V. – Encépagement

### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages rouges : pinot gris G, pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages blancs : chardonnay B, savagnin B.

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

Pas de disposition particulière.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, sauf pour les plantations en terrasses.

Pour les vignes non plantées en terrasses et les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

#### b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille guyot simple ou double, soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 20 yeux francs par pied et 120 000 yeux francs par hectare.

En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

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

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, avec un minimum de 1 mètre.

La hauteur de feuillage palissée est 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 14 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

a) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

– les tournières en bas des parcelles ont une dimension de 3 mètres minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de 1 mètre minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;

– pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres maximum.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50 °C.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

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

1° **Récolte :**

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

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

b) Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins ne peuvent être transportés que dans des récipients non étanches dans des conditions permettant de préserver l'intégrité des raisins ainsi que l'élimination des jus d'autopressurage.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 74 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule  $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$ .

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 80 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 2<sup>e</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>re</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1<sup>re</sup> 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 :

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de rebêches visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

### 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 raisins destinés à l'élaboration des vins blancs doivent être versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement Installation de pressurage à l'abri des intempéries
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipient utilisé pour la vendange
Aire de stockage	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Convoyage des raisins et tapis à raisins	<p>Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1 000 kg de raisins</p> <p>Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire. Les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire.</p> <p>Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies</p> <p>Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de deux tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé</p> <p>Lorsque deux tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier</p> <p>L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés</p> <p>Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés</p> <p>Tout système ou moyen « antibourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être éliminé</p>

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	<p>Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le fractionnement des jus doit être possible ;</li> <li>- l'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement</li> </ul>
Autopressurage	<p>Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches</p>

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	<p>Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...)</p>
Pressoir	<p>Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire</p>
Récipients à vendange	<p>Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire</p>

*b) Assemblage des cépages.*

La cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions suivantes :

- pour les vins blancs, le volume issu des cépages chardonnay B, pinot noir N et trousseau N est supérieur ou égal à 70 % de la cuvée ;
- pour les vins rosés, le volume issu des cépages rouges est supérieur ou égal à 50 % de la cuvée.

*c) Fermentation malolactique.*

Pas de disposition particulière.

*d) Normes analytiques.*

Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères mesurée à la température de 20 °C.

Les vins présentent après dégorgement une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

*e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.*

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

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

Les vins après prise de mousse, et avant dégorgement, ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Capacité globale de la cuverie de vinification.

La capacité de cuverie de vinification doit être au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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

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

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

a) Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

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

d) La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse.

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

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

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

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

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

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

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

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

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

## X. – Lien à l'origine

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

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

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

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

## XI. – Mesures transitoires

**1° Aire géographique :**

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2020 incluse sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Le Chateley, Crançot, Mont-sous-Vaudrey, Pont-du-Navoy.

**2° Mode de conduite :**

Les vignes plantées avant le 1<sup>er</sup> août 1994, et ne répondant pas aux conditions de production relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces vignes, à compter de la récolte 2012, le rendement autorisé sera le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient de 0,8.

**3° Réception et pressurage :**

Convoyage des raisins et tapis à raisins.

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir.

**4° Date de mise en marché à destination du consommateur :**

Pour les tirages réalisés à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2008 et pour les tirages réalisés à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2009, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de dix mois minimum à compter de la date de tirage, et au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Pour les tirages réalisés à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2010 et pour les tirages réalisés à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de onze mois minimum à compter de la date de tirage, et au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année suivant celle de la 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 « Crémant du Jura » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

**2° Dispositions particulières :**

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

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

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

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

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

**2° Déclaration d'intention de production :**

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production huit jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

**3° Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :**

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

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

#### 4° Déclaration de revendication :

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

Elle indique :

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

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

#### 5. Déclaration préalable des retiraisons (vins de base) :

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison.

## II. – Tenue de registres

### 1° Carnet de pressoir :

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

### 2° Registre de dégorgement :

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification	Documentaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins sur lattes	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du type de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pressurage	Contrôle documentaire et sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi de règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Rendement en jus et taux de rebêches	Documentaire (carnet de pressoir)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins de base	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique