

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « REUILLY »
homologué par le décret n° 2011- 1080 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Reully », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleurs et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

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

- Département du Cher : Chéry, Lazenay, Lury-sur-Arnon, Preully ;
- Département de l'Indre : Diou, Reully.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 31 mai et 1er juin 1990.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Cher : Brinay, Cerbois, Foëcy, Limeux, Méreau, Quincy.

V. - Encépagement

- a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B ;
- b) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N ;
- c) - Les vins rosés sont issus des cépages pinot gris G et pinot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5700 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,45 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

- soit en taille cordon de Royat avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.

La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Le palissage est obligatoire.

- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;

- 900 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont 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 du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

a) - Les corrections de pente respectent la séquence pédologique naturelle de la parcelle ;

b) - La maîtrise du couvert végétal des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est réalisée mécaniquement.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs	170
Vins rouges et rosés	175

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10,5 %
Vins rouges et rosés	10,5 %

VIII. - Rendements, entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

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

- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1^{ère} 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.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Fermentation malolactique

Les lots de vin rouge, prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre

b) - Normes analytiques

Les lots, prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

e) - Capacité globale de la cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

f) - 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.
- Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

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

- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte.
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Le vignoble s'étend sur deux entités distantes de 7 kilomètres, l'une bordant les rives de l'Arnon et de la Théols, l'autre bordant la rive gauche du Cher en limite du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Quincy ».

La zone géographique couvre le territoire de 6 communes situées au sud-ouest de Bourges, à la limite des départements de l'Indre et du Cher.

Le vignoble est implanté sur des pentes, au relief peu marqué, et sur une bande étroite limitée aux abords des cours d'eau. Sur les coteaux, les sols bruns calcaires sont développés sur des marnes kimméridgiennes et, sur les terrasses issues d'alluvions anciennes, les sols sont constitués de sables et graviers.

Le climat est semi-continental à influence océanique et le mésoclimat induit par le réseau hydrographique se caractérise par de faibles variations de températures au cours de la période végétative de la vigne, favorisant ainsi un fonctionnement régulier de la plante.

Les précipitations annuelles sont d'environ 600 millimètres et les étés ensoleillés sont chauds et secs.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence du vignoble est citée dès 683, sous le règne du roi DAGOBERT, mais le vignoble s'établit sous l'impulsion de l'Eglise, avec l'introduction du cépage sauvignon B au XIII^{ème} siècle par les bénédictins de l'abbaye de Beauvoir. Les vins gagnent cependant leurs lettres de noblesse à partir du XIV^{ème} siècle, à l'initiative du Duc de Berry, fils du roi de France, qui édite une charte relative à la commercialisation des vins de « Reuilly », fixant les dates de vendanges et le droit de percevoir des taxes sur les ventes.

Les vins sont tout naturellement d'abord commercialisés dans les villes proches, comme Bourges, la médiévale, et Vierzon. Cependant, la proximité des grands cours d'eau que sont le Cher et la Loire permet l'exportation vers les Flandres et l'Angleterre où seuls les vins de qualité sont achetés.

Le vignoble va connaître alors une certaine notoriété jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Napoléon III en 1864, se voit ainsi offrir une barrique de vin blanc par le maire de Reuilly qui est vigneron.

A la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble qui compte alors 400 hectares est ravagé par le phylloxera, et grâce à la ténacité et à la volonté de quelques vignerons, il est reconstitué en 1905. Cette ténacité et cette volonté sont récompensées par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Reuilly », le 9 septembre 1937, pour les vins blancs.

Les producteurs s'organisent et créent au début des années 1940 un syndicat de défense. Ils œuvrent alors pour le développement de l'identité de vins rouges et rosés qui seront reconnus en appellation d'origine contrôlée en 1961.

La superficie complantée en cépages blancs, en 2009, couvre plus de la moitié des 200 hectares du vignoble.

Les vins rosés sont élaborés à partir du cépage pinot gris G localement dénommé « *pinot beurot* », cépage traditionnel de la région, et à partir du cépage pinot noir N.

Les volumes de vins rouges, issus du cépage pinot noir N, se sont développés tardivement, notamment lors de l'expansion de ce cépage le long de la Loire. Ils représentent, en 2009, un tiers de la production.

Le vignoble est exploité par une vingtaine d'exploitation familiale dont certaines sont regroupées au sein d'une structure coopérative.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins blancs sont secs, frais et fruités, avec des arômes rappelant fréquemment les agrumes et le bourgeon de cassis, et quelquefois des notes de miel. Ils allient finesse des arômes et structure souple et se caractérisent le plus souvent par une sensation de moelleux en attaque de bouche. Leur acidité naturelle permet de les apprécier dans leur jeunesse mais est, également, gage d'une aptitude au vieillissement.

Les vins rosés présentent une belle couleur pâle (œil de perdrix), et sont à la fois souples et délicats.

Les vins rouges sont souples et fruités, avec souvent des notes de petits fruits rouges et des tanins soyeux.

3°- *Interactions causales*

La conjonction, du climat océanique dégradé, de la proximité d'un réseau hydrographique qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, de l'implantation du vignoble sur des pentes orientées au sud, au sud-est et à l'est, confère à cette zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour une maturité précoce des cépages sauvignon B, pinot gris G et pinot noir N.

Cette maturité précoce est confortée par l'amplitude thermique (alternance de nuits fraîches et de journées chaudes) et la présence de brouillards matinaux, liés au réseau hydrographique, et qui assure une hygrométrie compensant la faible alimentation en eau des sols à texture légère.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols peu profonds développés sur le Kimméridgien et qui sont situées principalement sur des pentes sud/sud-est et sur les rebords de plateaux. Ces situations favorisent un bon écoulement des eaux et de l'air froid. Elle classe également les parcelles situées sur les terrasses anciennes présentant des sols bruns bien drainés et qui se réchauffent rapidement au printemps.

Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.

Cette gestion illustre le savoir-faire d'un groupe humain attaché à son paysage viticole, savoir-faire qui s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel. Le cépage sauvignon B trouve sur ce territoire des expressions originales fruitées ou épicées, le cépage pinot gris G exprime fraîcheur et finesse, tandis que l'expression tannique du cépage pinot noir N nécessite un minimum d'élevage.

La détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une récolte de raisins à un stade optimal de la maturité, souvent dès la mi-septembre.

Les vins bénéficient d'une bonne réputation depuis plusieurs siècles. En 1568, le géographe NICOLAY cite le vin de « Reuilly » comme « *le meilleur du pays de Berry* ».

En 1701, dans ses « *Coutumes du Berry* », le célèbre juriste Thomas de la THAUMASSIERE le place en tête de son énumération des vins régionaux.

En 2010, le vignoble est en développement et ses produits sont principalement commercialisés dans les points de vente spécialisés.

L'appellation d'origine contrôlée « Reuilly » reste un fleuron authentique de la région du Berry.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, les parcelles ou parties de parcelles plantées en cépage sauvignon gris G avant la date du 31 juillet 2009 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

A titre transitoire, les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

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 « Reuilly » 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.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « 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 d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.

Elle indique :

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

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

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais

a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 -Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 -Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle sur le terrain.
A3 -Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Contrôle sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (Vérification des dérogations) et contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôle sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion ; il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUMEILLANT »
homologué par le décret n° 2011-1081 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteaumeillant », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 12 février 1965, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III – Couleur et types de produit

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

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

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

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 27 et 28 mai 1998 et du 30 mai 2007.

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

V – Encépagement

1°- Encépagement

a) – Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

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

b) – Les vins gris sont issus des cépages suivants :

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins rouges :

La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

b) - Vins gris :

- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.

Elles présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 1 mètre et 1,20 mètre.

b) – Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CEPAGES	REGLES DE TAILLE
gamay N	<ul style="list-style-type: none">- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum ;- soit en taille Guyot double avec un maximum de 8 yeux francs par pied, deux baguettes à 3 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ;- soit en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs maximum.
pinot noir N, pinot gris G	<ul style="list-style-type: none">- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum ;- soit en taille Guyot double avec un maximum de 10 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ;- soit en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Le palissage est obligatoire.

- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur se mesure entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure moyenne du rognage.

Le fil inférieur de palissage est fixé à une hauteur maximale de 0,55 mètre au-dessus du sol.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.

e) – Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) – Etat cultural global de la vigne

Les vignes sont 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, l'enherbement permanent des tournières, talus et fossés adjacents aux parcelles de vigne est obligatoire.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

VIII - Rendements, entrée en production

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

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

- des parcelles jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,

- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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.

IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1^o- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent du seul cépage gamay N ou de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente :

COULEUR	TENEUR MAXIMALE EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE TOTALE (milliéquivalents par litre)
Vins rouges	150	2	91,8 (4,5 grammes par litre exprimés en H ₂ SO ₄)
Vins gris	200	3	122,5 (6 grammes par litre exprimés en H ₂ SO ₄)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins gris, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

e) - Matériel interdit

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité globale de la cuverie de vinification

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

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

- Les cuves en béton sont affranchies d'un revêtement œnologique.
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2^o- Dispositions par type de produit

a) - Les vins gris sont issus de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, des raisins. Seul le cépage accessoire pinot gris G peut faire l'objet d'une macération pelliculaire.

b) - L'assemblage de vins issus de différentes années de récolte est interdit.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique située dans la province historique du Berry, se limite à une bande orientée est-ouest d'une vingtaine de kilomètres de long sur cinq kilomètres de large, traversée par un réseau hydrique de sept ruisseaux et rivières qui délimitent des croupes aux pentes peu prononcées.

Elle s'étend sur 7 communes, à cheval sur les départements de l'Indre et du Cher au cœur d'un triangle reliant les villes de Montluçon, Bourges et Châteauroux.

Implanté au pied de la bordure la plus septentrionale du Massif Central, ce vignoble tire son originalité d'un paysage marqué par le fait qu'il occupe un espace restreint d'origine Triasique au contact du Lias au nord et du massif Hercynien au sud. Ce massif d'origine métamorphique apparaît considérablement érodé et de nature plus argileuse que le Trias à dominante sableuse.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur des formations sédimentaires du Trias sablo-argileuses et des formations métamorphiques où les gneiss sont dominants.

La zone géographique bénéficie tout à la fois, d'un climat océanique atténué, et d'un climat continental atténué. Ouverte sur la façade atlantique, elle est soumise aux influences océaniques, qui se traduisent par un niveau de précipitations assez élevé (809 millimètres en moyenne annuelle), et aux influences continentales du massif montagneux qui apportent l'air froid. Les températures moyennes en période hivernale et début de printemps restent basses (inférieures à 10°C), tandis que celles des mois de période de maturité des raisins sont toutes supérieures à 17 C.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Châteaumeillant, ville gallo-romaine connue sous le nom de « *Mediolanum* » (ville du Milieu) et carrefour commercial des vins méditerranéens, est située à la jonction de huit voies romaines dont elle était le centre et qui reliaient notamment les villes de Clermont-Ferrand, Issoudun, Tours, Lyon et Limoges.

La présence de vignes à Châteaumeillant est signalée dès le VI^{ème} siècle (582) par Grégoire de Tours. Le vignoble se développe réellement au Moyen-Âge, comme en témoignent des sources écrites du XIII^{ème} siècle réglementant le commerce et les dates de récolte des raisins (ban des vendanges). Le vignoble connaît son extension maximale vers 1860 avec l'implantation du « plant lyonnais » (gamay N) qui s'y installe de façon durable.

A cette époque, le Docteur Jules GUYOT mentionne une superficie de 1200 hectares et le fait que « *la vigne à Châteaumeillant est la plus riche culture de ce pays, dont elle fait la prospérité* ». Cet auteur cite dans l'encépagement du vignoble, le cépage gamay N ou « plant lyonnais » et le cépage pinot noir N. Le vignoble, détruit complètement par l'épisode phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle, est réhabilité dès le début du XX^{ème} siècle pour atteindre son apogée vers 1955.

Un syndicat de promotion des vins de « Châteaumeillant » est créé ainsi qu'une cave coopérative créant une dynamique locale et une reconnaissance des vins par l'obtention de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1965.

Le vignoble compte, en 2009, environ 100 hectares en production exploités par 26 viticulteurs dont 20 regroupés dans une cave coopérative. La production est de l'ordre de 5200 hectolitres.

Les vins gris (rosés), représentent un tiers de la production, et ont fait la réputation du vignoble de « Châteaumeillant ».

2 - *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins gris offrent une robe claire et une palette aromatique mêlant généralement agrumes, fruits blancs et présentent une certaine fraîcheur.

Les vins rouges présentent généralement des robes allant du rubis, au grenat profond. Leur structure s'appuie sur des tanins fins et souvent des arômes fruités de petits fruits rouges empreints de minéralité.

3°- *Interactions causales*

La conjonction, entre des sols pauvres issus des contreforts du massif Hercynien et les formations sédimentaires du Trias, milieu limitant naturellement la vigueur et les rendements de la vigne, et une climatologie favorable en période de maturité des raisins, permet d'obtenir des vendanges à maturité optimale.

La recherche de cette maturité est le fruit du travail et du savoir-faire des producteurs dans la conduite rigoureuse de la vigne traduite par des règles de taille de la vigne et de hauteur de feuillage précises, et l'implantation de cépages de première époque que sont notamment les cépages gamay N et pinot noir N. Le souci de maintenir la conjonction de ces éléments a été conforté par la plantation des vignes sur une sélection de parcelles classées par une délimitation parcellaire précise.

Enfin, l'adoption de la vinification en blanc depuis plus d'un demi-siècle pour la production des vins gris a permis, de par la finesse des vins produits, une notoriété que l'on peut vérifier au travers de la lecture des guides spécialisés.

XI – Mesures transitoires

Pour les vins rouges et gris la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 60 % de l'encépagement de l'exploitation, pour le cépage gamay N, s'applique à compter de la récolte 2027.

- A compter de la récolte 2011, cette proportion est supérieure ou égale 30 % de l'encépagement.
- A compter de la récolte 2016, cette proportion est supérieure ou égale 40 % de l'encépagement.
- A compter de la récolte 2021, cette proportion est supérieure ou égale 50 % de l'encépagement.

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

2°- Dispositions particulières

- a) – Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « 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 d'origine contrôlée.
- c) – Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.
- d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
 - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
 - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

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

2. Déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de un mois:

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné,
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 5 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II – Tenue de registres

1. Plan de cave

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, la nature et la contenance des récipients.

2. Registres de chais

a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraison(s), indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain - Pour les nouvelles habilitations : Vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	

Entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (déclaration, registre) et sur site
Lieu de stockage adapté	Visite sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	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	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	

Etiquetage	Documentaire et visite sur site
------------	---------------------------------

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DU FOREZ »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez », initialement reconnue par le décret du 23 février 2000, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleurs et Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire: Arthun, Boën, Bussy-Albieu, Champdieu, Ecotay-l'Olme, Leigneux, Lezigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Moingt-Montbrison, Pralong, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-Hauteville, Saint-Sixte, Saint-Thomas-la-Garde, Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Trelins.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Loire : Ailleux, Amions, Bard, Boisset-Saint-Priest, Cezay, Chalain-d'Uzore, Chatelneuf, Chazelles-sur-Lavieu, Débats-Rivières-D'Orpra, Essertines-en-Chatelneuf, Lavieu, L'Hôpital-sous-Rochefort, Margerie-Chantagret, Montverdun, Nollieux, Pommiers, Précieux, Sail-sous-Couzan, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Etienne-le-Molard, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Julien-D'Odes, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Paul-d'Uzore, Saint-Romain-le-Puy, Sainte-Foy-Saint-Sulpice, Savigneux, Soleymieux, Souternon, Verrières-en-Forez.

V. - Encépagement

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage gamay N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

La taille est achevée le 15 mai.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (conduite en gobelet, cordon de Royat simple ou double), avec un maximum de 11 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;

- soit en taille longue Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30%.

f) - Etat cultural global de la vigne

Les parcelles sont 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 du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	171	10,0 %
Vins rosés	161	10,0 %

VIII. - Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3°- 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^{ème} 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^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Fermentation malo-lactique

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

b) - Normes analytiques

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.645-18-I du code rural et de la pêche maritime présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMETRE ANALYTIQUE	VINS ROUGES	VINS ROSÉS
TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose + Fructose) (grammes par litre)	2	3
TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	13,17	12,17

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au volume de la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

e) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Localisation géographique

La zone géographique s'étend sur la bordure orientale des Monts du Forez qui culminent à 1634 mètres d'altitude, près de la ville de Montbrison, à 60 kilomètres au sud de Roanne. Elle porte le vignoble le plus en amont de la vallée de la Loire. Ce vignoble occupe un relief rectiligne séparant les Monts du Forez, à l'ouest, de la plaine du Forez, à l'est, où coule la Loire.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 17 communes, dans la partie centrale du département de la Loire, et s'étire sur 45 kilomètres.

Le relief séparant les Monts du Forez et le bassin de la Loire correspond à une fracture formée à l'ère Tertiaire lors du soulèvement alpin. La plaine du Forez correspond à un fossé d'effondrement creusé au sein du Massif Central, de nature granitique ou métamorphique (schistes, gneiss). Cet effondrement s'est accompagné de volcanisme dans les zones de fractures. Une dizaine de volcans sont répertoriés au cœur de la zone géographique.

Les vignes sont implantées à des altitudes assez élevées, variant entre 400 mètres et 600 mètres, et dominent ainsi la plaine. Les sols sont développés sur des substrats principalement granitiques et métamorphiques (schistes et gneiss), parfois basaltiques (volcanisme tertiaire).

L'altération des roches du socle, représentées par des granites et des gneiss, génère une arène grossière sur laquelle se développent des sols sableux, légers. Localement, les veines basaltiques issues du volcanisme tertiaire sont à l'origine de sols plus argileux.

Le climat est océanique, avec des nuances continentales et montagnardes. Il s'exprime par des hivers froids accompagnés de jours de gel nombreux (81 en moyenne), mais aussi des étés chauds et des précipitations modérées (avec un léger maximum estival). L'élément déterminant du climat de la zone géographique est lié aux Monts du Forez, qui constituent, à l'ouest, une barrière efficace contre les perturbations humides venues de l'Atlantique et induisent un effet de foehn. Un îlot de sécheresse s'étire au pied du relief de part et d'autre de Montbrison.

Le vignoble, dominant la plaine, est à l'abri des gelées tardives de printemps et les brouillards matinaux s'y dissipent rapidement.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La tradition viticole a profondément marqué la vie rurale de la région forézienne depuis des temps très reculés. Le texte le plus ancien, une charte du cartulaire de l'Abbaye DE SAVIGNY, évoque l'existence, dès 980, du vignoble de l'Annet à Boën, commune située au cœur de la zone géographique. De même, le vignoble de Chozieux est connu depuis 1024 et celui de Chaptut depuis 1252.

Le vignoble a été développé par les ordres monastiques, notamment par ceux dépendant de Cluny, puis par les comtes DU FOREZ. A la renaissance, les vins du Forez connaissent une influence notable. Ainsi, en 1606, les vins de Boën sont cités avantageusement par Anne d'URFE dans sa « *Description du pays de Forez* » en ces termes : « *Boën est une petite ville dans un fons où il y a un bon vignoble surtout au lieu dit Courbine qui produit du fort bon vin, même sur l'arrière saison* ».

Le vignoble du Forez est resté d'extension locale, morcelé et modeste jusqu'au XVIII^{ème} siècle. Son développement correspond à l'expansion des débouchés régionaux consécutifs à l'urbanisation, notamment dans le bassin houiller stéphanois dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

L'histoire moderne des « Côtes du Forez » commence en 1932 lorsqu'est créée la « Fédération des vins des Côtes du Forez ». Dès sa création, celle-ci organise une foire-exposition, puis en 1935 et 1937, un marché aux vins. Malheureusement, cette association disparaît au cours de la seconde guerre mondiale. La superficie du vignoble est au plus bas après la guerre.

A partir des années 1950, sous l'impulsion de quelques producteurs, la production viticole connaît une nouvelle dynamique.

L'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure est reconnue en 1956. La construction d'une cave coopérative à Trelins crée un nouvel élan, en 1962, favorisant d'une part, une mise en commun des

outils de production et une meilleure maîtrise des vinifications, d'autre part, une organisation de la commercialisation. Par la suite, des producteurs construisent leurs propres caves et commercialisent leurs vins par vente directe.

Le décret du 23 février 2000, reconnaissant l'appellation d'origine contrôlée apporte une nouvelle consécration.

Au fil des générations, les producteurs sont toujours restés fidèles à un cépage unique, le cépage gamay N qui règne sans partage au sein de la zone géographique.

Avec une histoire qui reflète celle du vignoble, le Château de Goutelas, à Marcoux, est le cœur de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez ». Ce château du XVI^{ème} siècle, transformé en ferme puis abandonné, a été reconstruit, à partir de 1961, par de nombreux bénévoles. Depuis, le bâtiment, où se retrouvent les producteurs et où se rythme la vie du vignoble, accueille réunions professionnelles et fêtes bachiques.

En 2010, une dizaine de caves particulières et une cave coopérative produisent annuellement environ 4300 hectolitres (80% de vins rouges, 20% de vins rosés), sur une surface plantée de 115 hectares.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges sont des vins tranquilles qui présentent une robe intense, avec des reflets rouge cerise. Le nez offre fréquemment des arômes de petits fruits rouges. En bouche, ils se caractérisent par une grande souplesse et des tanins soyeux.

Les cuvées issues des parcelles présentant des sols basaltiques se distinguent, à l'œil, par des nuances plus sombres, au nez, par des notes minérales et épicées et en bouche, par des tanins plus présents. Les vins sont alors plus structurés, avec des notes minérales, et offrent une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont des vins tranquilles qui présentent une couleur tendre, des arômes de petits fruits et une bouche souple et fine.

3°- Interaction causale

Située au cœur d'un triangle constitué par les villes de Lyon, Clermont-Ferrand et Saint-Etienne, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez » présente un milieu naturel particulier au cœur duquel le vignoble est niché sur les premiers coteaux volcaniques du Massif Central. L'effet de foehn lié à la présence des Monts du Forez adoucit la rigueur du climat et limite les précipitations venues de l'Atlantique.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles situées sur les pentes des coteaux, bien exposées vers le sud et vers le sud-est, à une altitude comprise entre 400 mètres et 600 mètres, à l'abri des gelées printanières. Ces parcelles présentent des sols légers et sableux, bien drainés, à bon régime hydrique, se réchauffant vite au printemps.

Le cépage gamay N s'est imposé dans ces situations.

Ce cépage, relativement précoce, est bien adapté au climat de la zone géographique et aux sols issus de l'altération des granites, acides, filtrants et peu fertiles. Il s'exprime dans les vins par un fruité délicat tout en offrant des nuances aromatiques selon la nature du sol. Les nuances minérales, parfois épicées sont présentes dans les vins issus des arènes granitiques. Dans les vins issus des coulées basaltiques des secteurs volcaniques, les saveurs sont plus soutenues et plus minérales, comme si les volcans cherchaient alors à s'exprimer à nouveau, mais plus sagement, dans la minéralité. L'altitude, elle, permet d'apporter la finesse aux vins.

La vigueur du gamay N est faible, mais sa fertilité naturelle est assez élevée. Ici intervient tout le savoir-faire du producteur dans la maîtrise de la production, en limitant le nombre de grappes afin d'obtenir une récolte de qualité et en adoptant des règles de taille et de conduite de la vigne rigoureuses. Ce savoir-faire s'exprime également dans l'élaboration du produit, à la recherche du bon équilibre aromatique. Transmis

au fil des générations, il s'est perpétué pour élaborer un vin particulier qui est le fruit d'une adaptation des hommes à un cépage et à un milieu naturel.

Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

Ce produit original a été reconnu historiquement par les consommateurs. Comme Anne d'URFE, au XVII^{ème} siècle, d'autres auteurs à l'image de JULLIEN évoquent les vins du Forez. Celui-ci, en 1816, reconnaît aux vins de Boën « *...une belle couleur, du corps, beaucoup de spiritueux et même un bouquet agréable. Ce sont des forts bons vins d'ordinaire de première qualité. La majeure partie est envoyée à Lyon, et le surplus à Saint Etienne.* ». A cette époque, la moitié du vin produit est consommée dans le bassin stéphanois, et l'autre moitié est destinée à une commercialisation hors des frontières nationales.

Le musée de la vigne et du vin, situé au cœur de la zone géographique, à Boën, retrace la vie des producteurs de la région du Forez au début du XX^{ème} siècle et propose à ses visiteurs une initiation à l'œnologie. Des événements à l'image de la fête du livre de Saint Etienne constituent l'occasion de faire découvrir une cuvée parrainée par un écrivain. Les journées de la « Fourme de Montbrison » et des « Côtes du Forez » offrent la rencontre de deux produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et d'attirer toujours plus de consommateurs.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées en place au 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation supérieure à 3000 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve :

- de respecter une charge maximale moyenne à la parcelle de 9000 kilogrammes par hectare,
- que le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée soit établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

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 « Côtes du Forez » 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.

2° - Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

3. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute commercialisation. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle précise notamment :

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

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

4. Déclaration de mise à la consommation

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, doit faire l'objet d'un enregistrement sur un registre de conditionnement. Ce registre est adressé à l'organisme de contrôle agréé trimestriellement dans les dix jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre:

Ce registre indique notamment :

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

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

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

6. Déclaration de déclassement

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

7. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion 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 la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage

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

2. Registre TSE

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

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

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	

Capacité de cuverie	Contrôle documentaire Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (Hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	Contrôle documentaire Contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle 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 non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots

D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau» est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Bessenay, Bibost, Brindas, Chaponost, Charly, Chassagny, Chasselay, Chaussan, Chevinay, Civrieux d'Azergues, Courzieu, Dardilly, Dommartin, Eveux, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Givors, Grezieu-la-Varenne, Grigny, Irigny, Lentilly, Limonest, Lissieu, Marcilly-d'Azergues, Marcy-l'Etoile, Messimy, Millery, Montagny, Mornant, Orliénas, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pollionnay, Sain-Bel, Saint-Andéol-le-Château, Sainte-Consoce, Saint-Didier-au-Mont-d'Or, Saint-Forgeux, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Julien-sur-Bibost, Saint-Laurent-d'Agnay, Saint-Pierre-la-Palud, Saint-Romain-en-Gier, Savigny, Sourcieux-les-Mines, Taluyers, Thurins, La Tour-de-Salvagny, Vaugneray, Vernaison, Vourles.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 15 septembre 1983 et des 2 et 3 juin 1988.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ain : Ars-sur-Formans, Civrieux, Massieux, Mionnay, Misérieux, Parcieux, Rancé, Reyrieux, Saint-André-de-Corcy, Saint-Jean-de-Thurigneux, Sainte-Euphémie, Toussieux, Tramoyes ;
- Département de l'Isère : Chasse-sur-Rhône, Chuzelles, Luzinay, Pont-Evêque, Septème, Serpaize, Seyssuel, Vilette-de-Vienne ;
- Département de la Loire : Châteauneuf, Dargoire, Genilac, Pavezin, Rive-de-Gier, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Saint-Romain-en-Jarez, Sainte-Croix-en-Jarez, Tartaras ;
- Département du Rhône : Affoux, Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Ampuis, Ancy, Anse, L'Arbresle, Aveize, Bagnols, Belmont-d'Azergues, Le Bois d'Oingt, Le Breuil, Brignais, Brullioles, Brussieu, Bully, Cailloux-sur-Fontaines, Caluire-et-Cuire, Chambost-Longessaigne, Chamelet, Champagne-au-Mont-d'Or, La Chapelle-sur-Coise, Chaponnay, Charbonnières-les-Bains, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Coise, Collonges-au-Mont-d'Or, Communay, Condrieu, Corbas, Couzon-au-Mont-d'Or, Craponne, Curis-au-Mont-d'Or, Dareizé, Dième, Duerne, Echalas, Ecully, Feyzin, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Francheville, Frontenas, Genay, Grézieu-le-Marché, Les Haies, Haute-Rivoire, Jarnioux, Joux, Lachassagne, Larajasse, Légny, Les Chères, Les Halles, Létra, Liergues, Loire-sur-Rhône, Longes, Longessaigne, Lozanne, Lucenay, Lyon, Marcy, Marennes, Meys, Mions, Moiré, Montanay, Montromant, Montrottier, Morancé, La Mulatière, Neuville-sur-Saône, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Oullins, Pierre-Bénite, Pomeys, Pommiers, Pontcharra-sur-Turdine, Pouilly-le-Monial, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Riverie, Rochetaillée-sur-Saône, Rontalon, Saint-André-la-Côte, Saint-Appolinaire, Saint-Clément-les-Places, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Fons, Saint-Genis-l'Argentière, Saint-Genis-Laval, Saint-Genis-les-Ollières, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-de-Touslas, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Laurent-de-Chamousset, Saint-Laurent-de-Vaux, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Marcel-l'Eclairé, Saint-Martin-en-Haut, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Pierre-de-Chandieu, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Romain-en-Gal, Saint-Sorlin, Saint-Symphorien-d'Ozon, Saint-Symphorien-sur-Coise, Saint-Vérand, Sainte-Catherine, Sainte-Colombe, Sainte-Foy-l'Argentière, Sainte-Foy-lès-Lyon, Sainte-Paule, Sarcey, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Les Sauvages, Sérézindu-Rhône, Simandres, Solaize, Soucieu-en-Jarrest, Souzy, Tarare, Tassin-la-Demi-Lune, Ternand, Ternay, Theizé, Toussieu, Trèves, Tupin-et-Semons, Valsonne, Ville-sur-Jarnioux, Villechenève, Yzeron.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
 - cépages principaux : aligoté B, chardonnay B ;
 - cépage accessoire : pinot blanc B.

- b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
 - cépage principal : gamay N ;
 - cépages accessoires : gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :

Le cépage pinot blanc B est autorisé uniquement en mélange de plants dans les vignes, et sa proportion totale est limitée à 30 % au sein de chaque parcelle.

b) - Vins rouges et rosés :

La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<p>Sous réserve du respect de la densité minimale de 5000 pieds à l'hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.</p>

b) - Règles de taille

La taille est achevée le 15 mai.

Les vignes sont taillées selon les règles suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	

Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille en cordon, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, avec 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum.
Vins rouges et rosés	<p>Avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit avec 2 longs bois à 3 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum. <p>Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.</p>
DISPOSITION PARTICULIERE	
<p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.</p>	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645.4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30%.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont 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 du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	161	10,5%
Vins rouges	171	10,5%

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et vins rosés	69

3°- 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^{ème} 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^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- Dans le cas où des vins sont produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.
- La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	Vins blancs ou vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau »	Vins rouges ou vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «	Vins rosés ou vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau »

	» ou « primeur »	nouveau » ou « primeur »	ou « primeur »
TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	3	2	3

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les vins ne dépassent pas après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au volume de la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

f) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

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

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant le conditionnement.

Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

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 sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.

645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

- Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.

X - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine « Coteaux du Lyonnais » s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, près de la ville de Lyon. Elle est délimitée par :

- Les vallées de la Turdine et de l'Azergues et le vignoble du « Beaujolais », au nord ;
- Le Rhône et son affluent la Saône, à l'est ;
- Les Monts du Lyonnais (934 mètres), à l'ouest ;
- La vallée du Gier et le vignoble des « Côtes du Rhône », au sud ;

Elle s'inscrit ainsi sur le territoire de 49 communes du département du Rhône.

Le paysage se caractérise par un ensemble de collines recouvertes de cultures variées, vergers, prairies, bosquets où les meilleures situations sont plantées en vigne, entre 200 mètres d'altitude depuis le talus dominant le Fleuve et 550 mètres d'altitude sur les premières pentes des Monts du Lyonnais.

Les substrats de la zone géographique forment 3 grands ensembles géologiques :

- les formations primaires du Massif Central dominant avec des roches éruptives (granites) et métamorphiques (gneiss, schistes), le plus souvent acides, donnant par altération des « arènes sableuses ou sablo-argileuses » ;
- en limite nord-est, le petit massif du Mont d'Or est constitué de formations sédimentaires secondaires (calcaires et marnes) ;
- au sud-est, en bordure du Rhône, une banquette au substrat granitique est recouverte de dépôts morainiques déposés par les glaciers alpins quaternaires ; il s'agit de cailloutis parfois grossiers plus ou moins argileux.

Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux. Ils sont généralement d'une fertilité médiocre mais favorables à une production modérée de raisins de bonne qualité. Le Mont d'Or se caractérise par des sols calcaires, parfois riches en argile, moins filtrants, le drainage étant assuré grâce à la pente. Sur les moraines, les sols sont maigres, souvent lessivés et obligent la vigne à aller puiser en profondeur eau et éléments nutritifs.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré. Il est caractérisé par une pluviométrie modérée (835 millimètres par an) bien répartie au cours de l'année et une température moyenne annuelle proche de 11°C. Les Monts de l'ouest arrêtent une partie des pluies océaniques et adoucissent le climat général. La région lyonnaise se situe à un carrefour climatique où se font sentir au gré des saisons ou des années :

- une influence méridionale : celle-ci remonte le couloir rhodanien jusqu'au nord de Lyon en apportant de fortes chaleurs estivales et parfois d'importantes précipitations automnales. Les températures moyennes de l'été dépassent 20°C à Lyon.

- un caractère de continentalité, plus marqué dans les vallées encaissées (comme la Brévenne) où l'on enregistre les plus grands écarts de températures.

La diversité des situations (altitude, exposition) crée une multitude de mésoclimats pouvant induire des écarts de maturité de 2 semaines environ.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne et sa culture, en gagnant progressivement le Nord de la France par la vallée du Rhône, se sont logiquement implantées depuis le début de notre ère dans les « Coteaux du Lyonnais ». Des fouilles archéologiques ont mis au jour, à Saint-Laurent-d'Agny, au cœur du vignoble, un important domaine gallo-romain. La « villa » comprend un vignoble et des installations de vinification où une quantité notable de pépins de raisins a été identifiée.

Au Moyen-âge, sous l'impulsion du christianisme, les Bénédictins de Savigny plantent les premiers pieds de vigne au nord du vignoble, tandis que les Célestins de Millery les développent au sud.

Le vignoble atteint son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle avec 12000 hectares avant de subir l'attaque du phylloxera et des nouvelles maladies (mildiou, oïdium). Le développement urbain de la métropole lyonnaise au XX^{ème} siècle absorbe totalement des localités réputées pour leur production viticole (Sainte-Foy-les-Lyon, Les Barolles, etc.).

La reconstitution post-phylloxérique se réalise pour les vins de qualité essentiellement à partir du cépage gamay N, qui, vinifié en rouge, représente l'essentiel des volumes produits.

En 1952, les producteurs du Lyonnais, soucieux de préserver leur réputation, se regroupent au sein de la « Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais », et obtiennent cette même année la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Poursuivant leurs efforts dans la recherche d'une qualité optimale par la maîtrise des rendements (adaptation des tailles courtes de la vigne, notamment) ils obtiennent, en 1984, la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour un vignoble à la production modeste mais qui s'inscrit dans la diversité des productions agricoles de la ceinture lyonnaise dont elle affirme l'identité.

Les vins rouges représentent la production la plus importante, avec, en 2009, 76 % des 14000 hectolitres produits. Les vins rosés représentent 14% de la production, alors que la production de vins blancs est plus confidentielle, avec 10% des volumes produits.

2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins rouges sont des vins tranquilles secs à la couleur vive, parfumés, fruités, à structure tannique modérée, aptes à être appréciés en « primeur » pour les cuvées les plus précoces. Toutefois, la majorité des vins affirment leur qualité l'année suivante et s'autorisent 1 année à 3 années de vieillissement en bouteille.

Les vins blancs sont des vins tranquilles secs. Ils allient le fruit, la fraîcheur et la rondeur.

Les vins rosés, secs, sont frais et fruités.

3° – Interaction causale

La vigne qui s'étendait sur 12000 hectares au XIX^{ème} siècle, ne subsiste plus, en 2010, que sur deux îlots bien identifiés.

L'un se situe aux confins du vignoble du « Beaujolais », l'autre au sud-ouest de Lyon.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins bénéficie d'ensembles géologiques différents. Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux à l'exception des Monts d'Or où ils sont argilo-calcaires. Situées entre 200 mètres d'altitude et 550 mètres d'altitude, les vignes bénéficient de conditions optimales.

Le climat océanique tempéré, bénéficiant de pluies modérées, notamment grâce aux Monts de l'ouest, participe à privilégier le bon développement des vignes de qualité.

Les hommes ont appris à tirer parti des opportunités offertes par la nature.

Le cépage gamay N s'est imposé, au fil des générations. Ce cépage, relativement précoce, est en parfaite adéquation avec le milieu naturel de la zone géographique. Bien que sensible aux gelées printanières, il est capable de donner une petite production sur ses contre-bourgeons. Cette fertilité naturelle lui vaut d'être conduit souvent en taille courte.

Particulièrement bien adapté au climat de la zone géographique et aux sols acides, filtrants et peu fertiles, il présente de bons niveaux de maturité et s'exprime dans les vins par un fruité délicat tout en offrant des nuances aromatiques selon la nature du sol.

Les parcelles implantées sur moraines, aux sols lessivés, caillouteux et chauds, permettent, par une maturité poussée, l'élaboration de cuvées concentrées, quelquefois très riches en alcool.

Les cépages chardonnay B et aligoté B, de précocité voisine du cépage gamay N et d'adaptation facile, s'expriment de façon originale dans les différentes situations des « Coteaux du Lyonnais » et notamment sur les pentes argilo-calcaires des Monts d'Or.

Les vins des « Coteaux du Lyonnais » jouissent d'une ancienne réputation. De 1502 à 1530, l'usage s'étend à Lyon, à l'occasion de fêtes populaires, de dresser des échafauds, « *des fontaines de vins* », sur les ponts (Pont du Change) ou sur les places (Place Bellecour) et de donner à boire et à manger à tout venant. Ces libations sont offertes par le consulat ou « Conseil des Echevins ». Le vin est servi en pot. Le « *pot de ville* » ou « *pot de Lyon* » est d'un litre. Il reste en usage jusque vers 1850, date à laquelle sa contenance est peu à peu réduite et passe de 1 litre à 65 centilitres puis 50 centilitres.

En 2010, le « *pot lyonnais* » contient 46 centilitres. Un volume non négligeable de la production des « Coteaux du Lyonnais » est ainsi servi dans les « *bouchons* » (restaurants lyonnais typiques) de la capitale des Gaules.

JULLIEN dans la première édition de son ouvrage de référence « *Topographie de tous les vignobles connus* » paru en 1816, décrit avec éloges les vins de plusieurs communes des « Coteaux du Lyonnais ».

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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 « Coteaux du Lyonnais » 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.

2° - Dispositions particulières

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « primeur » ou « nouveau » le cas échéant ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de renonciation à commercialiser avec la mention « primeur » ou « nouveau »

Tout opérateur souhaitant commercialiser sans la mention « primeur » ou « nouveau » un volume revendiqué avec ladite mention devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute commercialisation.

4. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle précise notamment :

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

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

5. Déclaration de mise à la consommation

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime doit faire l'objet d'un enregistrement sur un registre de conditionnement.

Ce registre est adressé à l'organisme de contrôle agréé trimestriellement dans les dix jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre:

Ce registre indique notamment :

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

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

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

7. Déclaration de déclassement

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

8. Déclaration d'appareil pour TSE

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

de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

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

9. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion 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 la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage

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

2. Registre TSE

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

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

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire Contrôle sur site

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	Contrôle documentaire Contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle 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 non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots

D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VIN DE CORSE » ou « CORSE »
homologué par le décret n° 2011-1084 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse », initialement reconnue par le décret du 22 décembre 1972, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

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

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Porto-Vecchio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Sartène » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	COMMUNES
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	- <u>Département de Corse-du-Sud</u> : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato,

	<p>Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Granace, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Loreto-di-Tallano, Mela, Monacia-d’Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Saint-André-d’Orcino, San-Gavino-di-Carbini, Santa-Lucia-di-Tallano, Sari-d’Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico, Viggianello, Villanova et Zonza ;</p> <p>- <u>Département de Haute-Corse</u> : Aghione, Aiti, Aléria, Algajola, Altiani, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Campi, Canale-di-Verde, Canari, Canavaggia, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Castello-di-Rostino, Castifao, Castirla, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Costa, Erabajolo, Ersa, Feliceto, Focicchia, Furiani, Galéria, Gavignano, Ghisonaccia, Ghisoni, Giuncaggio, L’Ile-Rousse, Lama, Lavatoggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Manso, Meria, Moltifao, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morosaglia, Morsiglia, Muro, Nessa, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Olmo, Omessa, Palasca, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Piedicorte-di-Gaggio, Piedigriggio, Pietracorbara, Pietra-di-Verde, Pietralba, Pietraserena, Pietroso, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prato-di-Giovellina, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Rogliano, Saliceto, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Sant’Andréa-di-Cotone, Sant’Antonino, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Soveria, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Tralonca, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vezzani, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Zalana et Zilia.</p>
<p>Dénomination géographique « Calvi »</p>	<p>Algajola, Aregno, Avapessa, Belgodère, Calenzana, Calvi, Cateri, Corbara, Costa, Feliceto, Galéria, L’Ile-Rousse, Lama, Lavatoggio, Lumio, Manso, Moncale, Montegrosso, Monticello, Muro, Nessa, Novella, Occhiatana, Palasca, Pietralba, Pigna, Sant’Antonino, Santa-Reparata-di-Balagna, Speloncato, Urtaca, Ville-di-Paraso et Zilia (Département de Haute-Corse).</p>
<p>Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »</p>	<p>Barrettali, Brando, Cagnano, Canari, Centuri, Ersa, Luri, Meria, Morsiglia, Nonza, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Pietracorbara, Pino, Rogliano, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota, Sisco, Tomino et Ville-di-Pietrabugno (Département de Haute-Corse).</p>

Dénomination géographique « Figari »	Figari, Monacia-d'Aullène et Pianottoli-Caldarellu (Département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Bonifacio, Conca, Lecci, Porto-Vecchio, San-Gavino-di-Carbini, Sari-Solenzara, Sotta et Zonza (Département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Sartène »	Arbellara, Belvédère-Campomoro, Bilia, Fozzano, Granace, Grossa, Giuncheto, Loreto-di-Tallano, Mela, Olmeto, Olmiccia, Propriano, Santa-Lucia-di-Tallano, Sartène, Sollacaro et Viggianello (Département de Corse-du-Sud).

2°- Aire parcellaire délimitée

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS RELATIVES A L' AIRE PARCELLAIRE DELIMITEE
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1983, 20 septembre 1984, 7 novembre 1984, 8 novembre 1984 et 14 février 1985.
Dénomination géographique « Calvi »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1983.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985.
Dénomination géographique « Figari »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985.
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 7 novembre 1984.
Dénomination géographique « Sartène »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Vin de Corse » ou « Corse » sans dénomination géographique, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de Corse-du-Sud : Altagène, Argiusta-Moriccio, Aullène, Azilone-Ampaza, Azzana, Balogna, Bastelica, Bocognano, Campo, Carbini, Cardo-Torgia, Cargiaca, Ciamannacce, Corrano, Cozzano, Cristinacce, Evisa, Foce, Forciolo, Frasseto, Guagno, Guargualé, Guitera-les-Bains, Letia, Levie, Lopigna, Marignana, Moca-Croce, Murzo, Olivese, Orto, Osani, Ota, Palneca, Partinello, Pastricciola, Petreto-Bicchisano, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rosazia, Salice, Sampolo, Santa-Maria-Figaniella, Santa-Maria-Siché, Serra-di-Scopamène, Serriera, Soccia, Sorbollano, Tasso, Tavera, Tolla, Ucciani, Urbalacone, Zérubia, Zévaco, Zicavo, Zigliara, Zoza ;

- Département de Haute-Corse : Alando, Albertacce, Alzi, Ampriani, Asco, Bastia, Bigorno, Bisinchi, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Campile, Campitello, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casabianca, Casalta, Casamaccioli, Casanova, Castellare-di-Mercurio, Castiglione, Castineta, Chisa, Corscia, Corte, Croce, Crocicchia, Erone, Favalello, Felce, Ficaja, Giocatojo, Isolaccio-di-Fiumorbo, Lano, Lento, Loreto-di-Casinca, Lozzi, Matra, Mausoléo, Mazzola, Moïta, Monaccia-d'Orezza, Muracciole, Murato, Nocario, Noceta, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Ortiporio, Parata, Penta-Acquatella, Perelli, Pero-Casevecchie, Pianello, Piano, Piazzali, Piazzole, Pie-d'Orezza, Piedicroce, Piedipartino, Pietricaggio, Piève, Piobetta, Pioggiola, Poggio-di-Venaco, Poggio-Marinaccio, Polveroso, Popolasca, Porri, La Porta, Pruno, Quercitello, Rapaggio, Rapale, Riventosa, Rospigliani, Rusio, Rutali, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Gavino-di-Fiumorbo, San-Gavino-di-Tenda, San-Giovanni-di-Moriani, San-Lorenzo, Sant'Andréa-di-Bozio, Santa-Lucia-di-Mercurio, Santa-Reparata-di-Moriani, Santo-Pietro-di-Venaco, Scata, Scolca, Sermano, Silvareccio, Sorio, Stazzona, Tarrano, Vallecalle, Valle-d'Alesani, Valle-d'Orezza, Valle-di-Rostino, Vallica, Velone-Orneto, Venaco, Verdèse, Vivario, Volpajola, Zuani.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non des dénominations géographiques « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs	- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; - cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovèse B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; - cépages accessoires : aléatico N, barbaroux Rs (barbarossa), carcajolo N, carignan N, cinsaut N, morrastel N (minustello), mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	

Vins blancs	- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; - cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, génovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; - cépages accessoires : aléatico N, barbaroux Rs (barbarossa), carcajolo N, carignan N, cinsaut N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non des dénominations géographiques « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo N et murrastel N (minustello) est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages codivarta B et ugni blanc B (rossola) est

	inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N et carcajolo N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,80 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 2 yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
- Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	9000
Dénominations géographiques « Calvi », « Porto-Vecchio », « Sartène »	8500

Dénomination géographique « Figari »	8000
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	7500

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	7000
Vins rouges	6000
Dénominations géographiques « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs et rosés	6500
Vins rouges	6000
Dénominations géographiques « Calvi » et « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs, rosés et rouges	6000

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »		
Vins rosés	178	11 %
Vins blancs		
Cépage codivarta B	161	11 %
Autres cépages	178	
Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	153	11,5 %
Autres cépages	198	
Dénomination géographique « Calvi »		
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges	198	11,5 %
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »		
Vins rosés	178	11 %
Vins rouges	198	11,5 %
Vins blancs		
Cépage codivarta B	161	11 %
Autres cépages	178	
Dénomination géographique « Figari »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges	198	11,5 %
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »		
Vins blancs et rosés	178	11 %

Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	153	11,5 %
Autres cépages	198	
Dénomination géographique « Sartène »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	171	11,5 %
Autres cépages	198	

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	55
Vins rouges	45
Dénominations géographiques « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs et rosés	50
Vins rouges	45
Dénominations géographiques « Calvi » et « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs, rosés et rouges	45

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
---	---

AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	55
Dénominations géographiques « Calvi », « Coteaux du Cap Corse », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène ».	50

3°- 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^{ème} 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^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès lors 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

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

c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) conforme aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	4
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	5

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de la cuverie

- Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume total vinifié.
- Pour la dénomination géographique « Calvi », tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente à 1,5 fois le volume total vinifié.

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*

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénominations géographiques « Coteaux du Cap Corse » et « Porto-Vecchio »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Calvi »	Les vins blancs, rouges et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Figari »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Sartène »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

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 sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES,	DATES
--	-------

COULEUR DES VINS	
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Calvi »	
Vins blanc, rosés et rouges	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénominations géographiques « Coteaux du Cap Corse » et « Porto-Vecchio »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Figari »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Sartène »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée en Corse est ainsi essentiellement un vignoble littoral, le pourtour de l'île étant presque partout planté en vigne. Cette organisation maritime de la production confère une forte unité à la viticulture corse.

A l'exception de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » qui en est distincte, l'ensemble des zones géographiques des autres appellations d'origine contrôlées de l'île s'inscrit au sein de cette zone géographique constituée de 110 communes des départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.

Le substratum géologique est essentiellement granitique et schisteux. La Corse est en effet un massif

montagneux, ancien dans la majeure partie de l'île, à l'ouest et au sud, comme à Calvi, Figari, Porto-Vecchio et Sartène, avec des formations cristallines, alpin, au nord-est, marqué par des formations schisteuses, comme au Cap Corse. La côte orientale, quant à elle, repose sur des formations sédimentaires du Quaternaire. Les formations calcaires dominent autour de Patrimonio.

La diversité des reliefs et la présence de la mer créent ainsi de nombreux mésoclimats.

Sur ce substratum géologique, se sont développés 4 grands types de sols :

- des sols sur granit arénisé ;
- des sols développés sur schistes calcaires ou schistes lustrés (plus acides) ;
- des sols argilo-calcaires ;
- des sols développés sur alluvions.

Les situations offrant des sols disposant d'une bonne réserve hydrique sont privilégiées, compte tenu du contexte climatique sec, afin de permettre un développement végétatif optimal de la vigne.

La grande majorité de la production bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » (95% de la production) est issue du vignoble qui s'étend de Bastia jusqu'à Solenzara en passant par une petite partie de l'arrondissement de Corte, sur toute la façade maritime orientale, qui représente ainsi le plus vaste secteur viticole de l'île.

Le climat s'intègre dans la marge littorale du climat méditerranéen, avec des sommes de températures d'une grande douceur (isothermes de 14°C à 17°C) et une durée d'insolation élevée, supérieure à 2500 heures.

Les précipitations sont marquées par une hétérogénéité de répartition annuelle, avec des épisodes pluvieux importants à l'automne et, dans une moindre mesure, au printemps. Les moyennes pluviométriques annuelles sont comprises entre 600 millimètres et 700 millimètres.

Les vents ont une importance déterminante dans les nuances régionales du climat corse. Les vents « locaux » correspondant aux brises de mer et de terre ou aux brises de montagnes et de vallées (vents thermiques à effet venturi plus ou moins prononcé) vont donner leur identité à certains des secteurs viticoles de l'île.

Les vents « régionaux » ne sont pas moins importants dans la caractérisation du climat corse et son incidence sur le développement viticole: la *Tramontana*, grand vent du nord, le *Maestrale*, vent du nord-ouest, le *Libecciu*, vent du sud-ouest, le Sirocco, de direction sud-est, et le *Grégale*, grand vent pluvieux de la façade orientale, d'orientation nord-est.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de la vigne est liée à celle de la Méditerranée. La Corse, pour des raisons géographiques et agronomiques, y est intimement associée. Les débuts de la viticulture corse sont attribués aux Grecs, la Corse entrant dans la civilisation du vin dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ. Ainsi, en l'an 600 avant Jésus-Christ, les Phocéens construisent, sur la rive orientale de la Corse, le comptoir d'Alalia. L'implantation d'Alalia, comme dans les autres comptoirs en Gaule, comprend l'arrivée de la vigne comme culture au même titre que l'olivier.

Pendant toute la période de la *Pax Romana*, la viticulture bénéficie du savoir agronomique des Romains, pour les modes de conduite de la vigne et les techniques d'élaboration du vin. La consommation grandissante du vin touche toutes les classes, des esclaves aux classes nobles, des valets de ferme aux domestiques.

Après la chute de l'Empire Romain, des invasions successives touchent la Corse jusqu'au XI^{ème} siècle. La Corse est administrée par Pise jusqu'en 1285 et l'Eglise romane donne un nouvel élan à la viticulture en développant à nouveau le commerce du vin. La période génoise qui suit un siècle plus tard ne fait que renforcer les échanges avec l'Italie.

La deuxième moitié du XX^{ème} siècle est marquée par l'arrivée de quelques 17000 rapatriés d'Afrique du Nord. Celle-ci, conjuguée à des moyens financiers et à une législation favorable, va insuffler une

impulsion réelle à « la nouvelle viticulture ». Les producteurs arrivent avec des techniques viticoles et œnologiques de masse, ils créent des vignobles mécanisés pour produire ce dont ils ont l'expérience : un vin médecin pour le continent. L'exploitation de la plantation commence en 1960, s'accélère de 1964 à 1969 et atteint son sommet en 1976. Il s'ensuit dans les années 1980, une série d'arrachage sans précédent.

Parallèlement, dès 1942, des démarches de demandes de reconnaissance en appellation d'origine voient le jour, longtemps sans suite favorable, jusqu'à ce que le statut viticole ne soit appliqué en Corse. Ce sera le cas en 1967, conduisant alors aux reconnaissances de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » et de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Sartène », en 1968.

Soucieuse d'orienter la production vers l'expression d'une identité et d'une qualité forte la communauté des producteurs a, à partir de 1971, sollicité la reconnaissance d'une appellation d'origine « Corse », tout en défendant la possibilité d'identifier des dénominations de régions viticoles caractérisées par une originalité des vins particulière. La reconnaissance en appellation d'origine contrôlée intervient en 1976, avec possibilité d'y adjoindre les dénominations géographiques suivantes : « Calvi », « Coteaux du Cap-Corse », « Figari », « Porto-Vecchio » et « Sartène ».

Ainsi, la communauté des producteurs a su reconstruire de nouvelles bases, reconquérir le territoire viticole qualitatif et investir dans l'amélioration de la qualité de production par le biais de la sélection des cépages locaux, de l'expérimentation viticole et œnologique, de la restructuration du vignoble, donnant ainsi des bases saines pour aborder l'avenir.

Le vignoble de l'appellation « Vin de Corse » ou « Corse » couvre en 2008, 2760 hectares pour une production de 110000 hectolitres élaborés par 59 caves particulières et 6 caves coopératives.

2° – Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges représentent environ 30% de la production. Ils sont issus principalement des cépages nielluccio N et sciaccarello N, associés aux cépages grenache N et syrah N. Ces vins présentent généralement une robe assez soutenue. Les arômes allient des notes fruitées, des nuances de réglisse et de cuir, et leur palais se montre soyeux et long.

Les vins rosés, en développement et qui représentent environ 60% de la production, présentent une palette d'arômes en fonction des zones géographiques et de l'encépagement mis en œuvre. L'expression conjuguée du territoire et du savoir-faire des producteurs offre des vins à la robe pâle et aux arômes intenses généralement fruités ou floraux.

Les vins blancs sont issus à 75% au moins du cépage vermentino B qui leur confère généralement des notes florales dominantes. Le vermentino B est, sans conteste, le cépage de qualité permettant d'obtenir des vins blancs de haute expression sous le climat méditerranéen.

3° – Interactions causales

La Corse est une montagne plongée au cœur de la méditerranée, une île baignée de soleil où le climat, le relief, les sols et l'histoire se conjuguent au savoir-faire des producteurs pour offrir un terroir original. La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son identité insulaire.

Les vins corses ont, en effet, une identité spécifique due notamment à la préservation du rôle de cépages autochtones comme le sciaccarello N, le nielluccio N ou implantés de longue date comme le vermentino B.

La vigne constitue l'une des plus permanentes expressions de l'identité insulaire. Elle le doit :

- à ses sols : la diversité géologique a créée les bases de la diversité des aptitudes et donc des productions ; cette diversité permet des implantations sur des parcelles présentant des sols pauvres (granit, schistes), favorables à des expressions viticoles à petit rendement ou sur des parcelles présentant

des sol plus profond avec un régime hydrique permettant de pallier aux grandes périodes de sécheresse estivale et de limiter les stress hydriques qui peuvent bloquer la maturité des raisins ;

- à sa topographie : agitée et anarchique, elle a permis la mise en culture sur des terrasses taillées, remblayées et murées à mains d'hommes, pendant de longs siècles, et la création de paysages viticoles emblématiques du Cap Corse jusqu'à Sartène en passant par Ajaccio et Porto-Vecchio ; cette topographie influence le système venteux de l'île en permettant un apport d'air frais et humide presque quotidien, particulièrement déterminant au moment de la fin de maturité des baies ;

- à son climat : la Corse est une île fraîche et tempérée, au soleil chaud, avec de fortes sommes de températures, mais avec, notamment sur la frange littorale viticole, une influence maritime qui limite les trop fortes chaleurs estivales et tempère les rigueurs de l'hiver ; ces caractères offrent un climat idéal pour la vigne, permettant au raisin une lente maturité.

S'appuyant sur une sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins, les producteurs ont développé des vins exprimant l'identité corse tout en mettant en valeur les différences régionales.

En outre, au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, cinq dénominations géographiques sont reconnues, avec une délimitation précise de la zone géographique et des règles de production spécifiques (encépagement, rendement,...).

« Calvi »

Au cœur de la Balagne, la zone géographique est constituée par le territoire de 32 communes, bordée au sud et au sud-est par un important relief montagneux, structurée par cinq petits fleuves qui délimitent des petits ensembles collinaires comme celui du couvent d'Alzipratu, portant châtaie, oliveraie et vignes. Formant ainsi un grand amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée qui joue son rôle thermorégulateur, cette zone géographique est l'une des plus sèches et des plus chaudes de Corse au régime venteux dominé par le *Libeccio* et surtout le *Maestrale*. Elaborés par une douzaine de caves particulières sur moins de 300 hectares, les vins sont à l'image de ces paysages, droits, francs, riches d'un caractère forgé tout autant par les parois abruptes que par les ouvertures marines.

« Coteaux du Cap Corse »

Le Cap Corse est incontournable dans l'histoire de la viticulture corse. Longtemps seules portes d'entrée et de sortie, les ports du Cap ont façonné l'économie agricole et viticole de l'île. Tout naturellement et en dépit des difficultés, les coteaux escarpés furent progressivement domestiqués par la mise en culture de minces terrasses souvent difficiles d'accès, parfois plongeant jusqu'en bord de mer. « Squelette de montagne » constituant la partie septentrionale de la Corse schisteuse, le Cap Corse est marqué par la violence et la fréquence des vents dont le *Libeccio* qui y souffle près de 200 jours par an, et par l'irrégulière répartition des précipitations entre les côtes orientales et occidentales, entre les bords de mer et la montagne (plus de 1100 millimètres à Luri qui n'est pourtant située qu'à 250 mètres d'altitude). 5 caves particulières se disputent ce territoire de 21 communes où demeurent en production un peu plus de 35 hectares de vigne qui donnent des vins rouges de longue garde et des vins blancs d'une rare élégance.

« Figari »

Vignoble le plus méridional de l'île, la zone géographique s'inscrit dans un paysage, fermé à l'ouest et au nord par un arc de cercle montagneux, et ouvert aux influences de la mer Tyrrhénienne qui lui apporte sa douceur mais aussi son régime hydrique des plus irréguliers et ses vents d'est parfois violents. Ses sols granitiques pauvres, secs, viennent renforcer le caractère aride du climat et permettent, sur ce petit territoire de 3 communes et par 6 producteurs se partageant les 130 hectares de vigne, la production de vins caractérisés par leur grande finesse.

« Porto-Vecchio »

Terre granitique, aride, battue par les vents d'est parfois violents, plongeant vers la mer Tyrrhénienne au sud-est de l'île, cette zone géographique, constituée par le territoire de 8 communes est marquée par ses faibles précipitations (23 jours de pluie par an à Bonifacio pour 450 millimètres) qui associées au fort régime venteux (300 jours de vent par an) en fait l'une des plus sèches de Corse.

6 caves particulières se partagent les 90 hectares en production et produisent des vins rouges élégants et ronds, des vins rosés fins et aromatiques et des vins blancs secs et fruités.

« Sartène »

Au sud d' Ajaccio, les terres granitiques du Sartenais, abritées au pied des crêtes montagneuses qui doucement descendent vers la mer Méditerranée s'ouvrent sur la façade sud-ouest de l'île. Le climat y est plus tranché, de très fortes températures estivales, des épisodes hivernaux très froids dès lors que l'on prend un peu d'altitude, des précipitations parfois importantes. Exploités par 10 caves particulières, les 165 hectares de vigne donnent ici des vins rouges remarquablement puissants et des vins blancs secs et fruités.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non d'une dénomination géographique et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin

non conditionné

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Déclaration de renoncement

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé au plus tard huit jours ouvrés après ce renoncement.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle sur site

Lieu de stockage	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « AJACCIO »
homologué par le décret n° 2011-1085 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio », initialement reconnue par le décret du 21 avril 1971 sous le nom « Coteaux d'Ajaccio », 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 « Ajaccio » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corse-du-Sud : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Calcatoggio, Canelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, Ocana, Peri, Piana, Pietrosella, Pila-Canale, Saint-André-d'Orcino, Sari-d'Orcino, Sarrola-Carcopino, Serra-di-Ferro, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico et Villanova.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 27 mai 1982.

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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ;
- cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : barbaroux Rs (barbarossa), nielluccio N, sciaccarello N, vermentino B (malvoisie de Corse) ;
- cépages accessoires : aleatico N, carcajolo N, carignan N, cinsaut N, grenache N, morrastel N (minustello).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :

- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sciaccarello N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de cépage carignan N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages aleatico N, carcajolo N et morrastel N (minustello) est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,80 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
- soit en taille Guyot simple ou double, avec 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
- Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé 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 7500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e)- Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé, à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges : cépage cinsaut N	189	12 %
Vins rouges : autres cépages	207	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.

3°- 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 3^{ème} 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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès lors 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- Pour l'élaboration des vins rouges et rosés, la proportion du cépage sciaccarello N, dans les assemblages, est supérieure ou égale à 40 % ;
- Pour l'élaboration des vins blancs, la proportion du cépage vermentino B, dans les assemblages, est supérieure ou égale à 80 %.

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

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

c) - Normes analytiques

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) conforme aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	4
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	5

- Les vins répondent, au stade du conditionnement, aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	14
Vins rouges	16

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite ;
- L'emploi d'acide sorbique est interdit.

e)- Matériel interdit

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de la cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié.

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 relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

b) - Le stockage des produits conditionnés est réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène et dans un lieu protégé.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au cœur de la Corse occidentale, entre Balagne, au nord, et Sartenais, au sud, du golfe de Porto à celui de Valinco, de Cargèse à Casalabriva, la zone géographique couvre le territoire d'un ensemble de communes dites « littorales ». Son paysage est façonné par une succession de vallées globalement orientées est/ouest qui constituent autant de micro-régions aux limites, parfois délicates à franchir, accentuées par des fleuves côtiers parfois puissants. Ses traits physiques en font son originalité, avec des versants dissymétriques taillés par de longues vallées encaissées et rectilignes.

Ouverte sur la mer Méditerranée, bordée par des reliefs montagneux la zone géographique s'étend sur le territoire de 36 communes du département de Corse-du-Sud.

Au cœur de la Corse cristalline hercynienne dite « Corse ancienne à roches magmatiques », le substratum géologique de la zone géographique est dominé par les terrains granitiques. Entre les masses granitiques, quelques lambeaux de sédiments détritiques reposent dans des bassins carbonifères et permians.

Les sols développés sur ces granites sont le plus souvent légers, sablo graveleux, plus ou moins brunifiés sur roche peu altérée à faible profondeur ou sur arène plus ou moins profonde, mêlée d'argile. Ce sont des sols pauvres, secs, drainants, avec peu de réserve hydrique.

La zone géographique est constituée de deux territoires sensiblement différents : la façade maritime et l'arrière-pays proche.

La façade maritime, avec des reliefs ne dépassant pas 150 mètres à 200 mètres d'altitude, est marquée par la pénétration des brises marines et des brouillards côtiers. L'atmosphère est souvent humide en automne et en hiver. Les écarts thermiques sont faibles.

L'arrière-pays proche, formé de versants d'orientations diverses au dessus des basses et moyennes vallées, connaît un climat plus contrasté. En raison d'altitudes plus élevées, pouvant aller jusqu'à 400 mètres, les précipitations sont sensiblement plus conséquentes et les mésoclimats s'y multiplient.

Le climat est méditerranéen, très maritime sur la majeure partie de la zone géographique. Région la plus ensoleillée de Corse (2728 heures de soleil par an à Ajaccio), elle est régulée par des vents omniprésents qu'ils soient de mer, de terre ou de montagne. La Tramontane et le « *Libecciu* » y sont tous deux dominés par le « *Maestrale* ». Cette douceur tempérée, fait du golfe d'Ajaccio la région des printemps précoces.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au-delà de l'histoire viticole commune à toute la Corse, Ajaccio a été l'une des premières cités côtières fondées par Rome. L'influence romaine est également présente dans l'arrière-pays et est à l'origine de l'implantation du vignoble.

Les coteaux sont alors colonisés, et le vignoble, situé à une des altitudes les plus élevées de Corse, est implanté dans les situations bénéficiant tout à la fois des effets protecteurs des reliefs et des meilleures expositions.

Les développements successifs de la commune d'Ajaccio influencent les débouchés et ainsi le développement du vignoble. Depuis la bourgade primitive vers Saint-Jean, à la mise en place d'un Evêché au VI^{ème} siècle, puis à l'essor du XV^{ème} siècle, le vignoble bénéficie des avantages du golfe le plus important de Corse.

La volonté d'identification est cependant plus tardive qu'en d'autres régions corses.

D'abord exprimée par une demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1967, elle se traduit, dans un premier temps, par la possibilité d'associer la dénomination géographique « Coteaux d'Ajaccio » au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse ».

Cependant, les producteurs ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production. Regroupés au sein d'un syndicat de défense des « Coteaux d'Ajaccio » affirmant son orientation vers l'appellation d'origine contrôlée, les producteurs voient leurs efforts récompensés par le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ajaccio » dès le 21 avril 1971.

A la suite d'un travail important sur la définition de la zone géographique, passant de 85 communes à 36 communes, en se consacrant à l'amélioration qualitative de leur production, en maintenant des savoir-faire traditionnels tant dans l'implantation du vignoble que dans la préservation des cépages insulaires, ces producteurs obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio » le 3 avril 1984.

Sur ce territoire assez vaste, une douzaine de caves particulières exploitent 250 hectares plantés en vignes.

2° – *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins sont des vins tranquilles secs.

Les vins rosés, essentiellement élaborés à partir des cépages sciaccarello N et grenache N sont des vins élégants et fins, avec des notes fruitées, épicées voire minérales.

Les vins rouges, très marqués par le cépage sciaccarello N, présentent une belle robe brillante, d'intensité moyenne qui annonce les caractères élégants, fins de ces vins pourtant structurés. Les tanins sont présents tout en sachant se faire discrets, laissant large place aux arômes intenses de petits fruits rouges, cassis, d'amande et d'épices.

Les vins blancs, dominés par le cépage vermentino B qui doit être présent pour dans une proportion d'au moins 80% dans les assemblages, expriment une minéralité et une distinction florale caractéristiques.

3°- Interactions causales

Au cœur d'un climat méditerranéen à influence maritime, bénéficiant d'un bel ensoleillement et de pluies modérées, et traduisant les usages, l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles dispersées dans une topographie complexe, formée d'une succession de vallées fluviales distinctes et contiguës, ouvertes sur des golfes (Porto, Liscia, Prunelli, Gravona, Taravo) et qui s'appuie sur des reliefs imposants au nord-est et à l'est. Ces parcelles, à l'abri des reliefs et bénéficiant des meilleures expositions, présentent des sols d'arènes granitiques, riches en silice, alumine, potasse et parfois calcium.

Ces situations confèrent à la zone géographique un complexe édapho-climatique qui offre à l'ensemble du vignoble d'« Ajaccio » des conditions optimales, et, plus particulièrement, au maître des lieux, le cépage sciaccarello N, le « *craquant* », sa niche écologique de prédilection et le terrain de jeu optimal lui permettant d'atteindre une maturité idéale qui garantit l'originalité et l'équilibre des vins et que sauront exploiter les producteurs. Ces situations s'expriment par la minéralité, la richesse aromatique et la finesse des vins et la belle assise tannique des vins rouges.

La communauté vigneronne a su, au fil des générations, appréhender et mettre en valeur les coteaux formés par ces différentes vallées, en n'hésitant pas à installer le vignoble en altitude. Ainsi, contrairement au reste du vignoble corse, le vignoble peut parfois paraître dispersé. Il n'est, en fait, que l'expression du savoir-faire dans l'utilisation optimale du territoire propice.

Les sols pauvres imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précises et des rendements maîtrisés.

Le savoir-faire des producteurs se traduit également par la capacité de l'élaborateur, par le choix des assemblages des vins issus des différentes situations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel.

Sur la côte occidentale, la ville où naquit NAPOLEON, apparaît dans ses ocres et ses roses de vieille cité génoise. Les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins d'« Ajaccio », grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire, leur attachement à un paysage viticole particulier et leur attachement historique aux cépages insulaires.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio » 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce repli.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle sur site
Lieu de stockage	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.