Ref. Ares(2011)1351063 - 13/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » homologué par le décret n° 2011-1096 du 9 septembre 2011 , JORF du 11 septembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vin jaune » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

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 6 et 7 novembre 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle. Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson ;
- Département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arbois, Arlay, Les Arsures , L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod,

Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuvilley, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépage accessoire : poulsard N (appelé localement ploussard).

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % 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 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille.
- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de

Royat) ;
- Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120000 yeux francs par hectare ;
- En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. 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 de 11 000 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 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

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :
- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - A compter du 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

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 161 grammes par litre de moût.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins cueillis en bon

état sanitaire et à maturité physiologique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) - Titre alcoométrique volumique total.
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

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

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 72 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère 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.

4°- Dispositions particulières

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » et l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient K égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.
Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur :
- Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

d) - Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.
- La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale d'élevage sous bois est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

e) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».
A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum, en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6ème année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile permettant au vin d'acquérir le « goût de jaune ».

b) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».
- Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 6 semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.
- Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3ème année qui suit celle de la

récolte dont 18 mois au moins sous bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

b) - La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

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.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er décembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin jaune » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la 7ème année qui suit celle de la récolte.

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 1er 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

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est implantée sur la bordure occidentale du massif du Jura. Elle est incluse dans la région naturelle du Revermont, limitée :
- à l'est, par le premier plateau calcaire du Jura, d'une altitude moyenne de 550 mètres, en grande partie boisé ;
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Le paysage est composé d'un ensemble de collines à armature calcaire, la plupart allongées parallèlement à la bordure du premier plateau, et au relief souvent tourmenté. Le village de l'Etoile est situé au centre de 5 collines, disposées comme les branches d'une étoile. Ces collines culminent à des altitudes comprises entre 320 mètres et 420 mètres et dominent d'une centaine de mètres les dépressions intermédiaires.

Le sous-sol est constitué de marnes et de calcaires marneux du Trias et du Lias (Jurassique). Le substrat marneux des coteaux est recouvert de nombreux cailloux provenant de la fragmentation des bancs durs surplombants. Les sols sont particulièrement riches en petites « *étoiles* », éléments épars d'organismes fossiles, les crinoïdes, apparentés aux oursins et étoiles de mer. Une des explications possibles pour le nom

de la commune et de l'appellation d'origine contrôlée est la forme de ces fossiles si nombreux en cet endroit.

La région bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, et été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes apparaissent cependant relativement secs et venteux.

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier, dans un rayon d'environ 4 kilomètres autour de la commune de L'Etoile. Ces 4 communes du département du Jura se situent à quelques kilomètres au nord-est de la ville de Lons-le-Saunier.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura, dont l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est une composante, existe déjà à l'époque celte. L'existence du vin de « L'Etoile » est attestée par des écrits du XIII^{ème} siècle. Le vignoble, à l'instar de tous ses voisins, a connu son apogée au XIX^{ème} siècle, avant la crise phylloxérique.
Dès 1937 le « *Syndicat de défense des vignerons de L'Etoile* » obtient la reconnaissance officielle en appellation d'origine contrôlée de ses vins.

Elevage long, généralement sous bois, sans ouillage, assemblage de cépages, production de vins originaux et particuliers produits sous les mentions « vin jaune » et « vin de paille », conservation du marc de raisins pour élaborer de l'eau-de-vie, sont à l'origine de la sélection naturelle d'une microflore spécifique qui donne aux caves une ambiance particulière.

La principale production est un vin blanc sec, issu majoritairement de l'assemblage de cépages blancs, chardonnay B et savagnin B, et dans une proportion faible, du cépage noir poulsard N.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune », spécificité jurassienne, a une origine obscure. Les producteurs du Jura ont amélioré, au fil des générations, la technique d'élaboration, puis l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage typiquement jurassien, le savagnin B, sélection des souches microbiennes qui assurent le développement du « voile », élevage sans ouillage pendant au moins 6 ans. Le raisin est vendangé à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin blanc est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue période de maturation, les levures actives vont former naturellement à la surface du vin un « voile » qui assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes teneurs en sucre, dans un climat plutôt humide et froid, les grappes sélectionnées font l'objet d'un passerillage hors souche. Les grappes sont généralement suspendues à des fils de fer, ou déposées sur des petites caisses perforées ou sur des claies, entreposés dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Le passerillage dure au moins 6 semaines. Ensuite un pressurage lent, avec un très faible rendement en jus (20 litres de jus seulement pour 100 kilogrammes de raisin séché), donne des moûts très riches en sucres fermentescibles qui fermentent lentement. Le vin est alors élevé en petits fûts de chêne pendant 3 années.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile », sur 52 hectares, est d'environ 2500 hectolitres de vins blancs, 70 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 60 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ».

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

La particularité des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est d'offrir une palette d'arômes allant des notes minérales et pierre à fusil, à fruitées, avec beaucoup de fraîcheur

apportée par l'acidité des cépages chardonnay B et savagnin B. Ces vins sont aptes à bénéficier de plusieurs années d'élevage qui leur permettent de bien exprimer leur caractère singulier.

Le « vin jaune », vin blanc sec, hérite son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée, de l'élaboration « sous voile » pendant 6 années des vins issus du seul cépage savagnin B. Au terme de l'élevage, le « vin jaune » est conditionné dans une bouteille originale, légale, de 62 centilitres appelée « Clavelin », dans laquelle il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le « vin de paille » est un vin naturellement doux dont les arômes et les saveurs peuvent varier, au sein de la même famille, selon le cépage dont il est issu et en fonction du savoir-faire du producteur. Il développe des arômes rappelant le miel ou le fruit confit, comme l'orange confite ou le pruneau.

3°- Interactions causales

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont situées sur les versants bien exposés des coteaux, aux sols riches en cailloutis superficiels sur substrat marneux.
Compte tenu du contexte climatique de la zone géographique, les parcelles sont généralement exposées au sud, sur des pentes de 20% à 40%, et bénéficient d'un ensoleillement optimal, à l'abri de la bise. La série marneuse offre des sols qui disposent en profondeur d'une bonne réserve hydrique. L'excès d'eau est évité par la forte pente, ainsi que par la présence des éboulis caillouteux superficiels qui permettent, de surcroît, un bon réchauffement des sols.

La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et climatiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.
Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,….) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols marneux.

Le savoir-faire de l'élaborateur s'exprime dans la tradition d'élevage long, souvent sans ouillage, qui contribue à l'expression des spécificités des vins.
La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue au développement des levures de « voile » responsables du « goût de jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier.

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de la mention « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

En 1250, Jean de CHALON fait construire un château sur la colline de L'Etoile. En 1260, il offre aux moines du prieuré de l'Etoile « *10 muids de vin à la mesure de Château-Chalon, à prendre dans ses vignes de l'Etoile* ». Sa mort apporta la preuve de la valeur des vignobles de « l'Etoile » si l'on en juge par les longues années de querelles et de guerres que se livrèrent ses descendants après son trépas.

Les producteurs de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » entretiennent toujours la réputation et la notoriété de ces vins et l'ensemble des conditions de production qu'ils ont adopté, vise à préserver et développer le lien étroit entre les caractères des vins et leur milieu géographique.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

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 « L'Etoile » 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

Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.
Elle indique :
- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. 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 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.

3. Déclaration de transaction
Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction 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 un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction. L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de vingt-quatre conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs, le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

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

7. 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 d'un mois maximum 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 (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.
A3- Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Contrôle documentaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre)
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. - Conduite du vignoble	
Taille	Vérification 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)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	- Contrôle de la concentration des raisins (déclaration de pressurage) - Contrôle de la conformité des vins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » (déclaration de revendication)
Elevage - Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et 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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant les structures 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

CERTIPAQ
44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
