Publié au BO -AGRI le 26 juin 2014

Ref. Ares(2014)2154295 - 30/06/2014

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « SAUMUR » ET « CABERNET DE SAUMUR »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées « Saumur », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 31 décembre 1957 (vins mousseux) et « Cabernet de Saumur », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » pour les vins répondant aux conditions de productions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2°- La dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- L'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur », complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - Sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » ;

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs) et AOC « Cabernet de Saumur »	- Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	- Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	- Département de Maine-et-Loire : Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - Département de la Vienne : Berrie, Pouançay, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Les Trois-Moutiers

AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- Département de Maine-et-Loire : Ambillou-Château, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-Briand, Brézé, Brigné-sur-Layon, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chemelier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Martigné-Briand, Meigné, Montfort, Montilliers, Montsoreau, Montreuil-Bellay, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Tancoigné, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Mauzé-Thouarsais, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellations d'origine contrôlée « Saumur » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlées « Cabernet de Saumur » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 29 mai 2008 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut

national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée. Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

Est constituée par le territoire des communes suivantes :
- 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 contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COMMUNES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs) et AOC « Cabernet de Saumur »	- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire,

	Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrétien, Verrie, Vihiers, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-

	Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Verrie, Vihiers, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels,

	Saint-Martin-du-Fouilloux, Saulgé-l'Hôpital, Saumur Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Verrie, Vihiers, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Coutures, Denée, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Thouarcé, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrétien, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Louzy, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Thouars ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis,

	Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	CEPAGES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	chenin B (ou pineau de la Loire)
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	chenin B (ou pineau de la Loire), chardonnay B, sauvignon B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau gris G, grolleau N, pineau d'Aunis N, pinot noir N
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.
AOC « Cabernet de Saumur »	cabernet franc N et cabernet-sauvignon 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.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
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 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CEPAGES, APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	REGLES DE TAILLE
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	
- AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins mousseux blancs et rosés) - AOC « Cabernet de Saumur »	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Avec un maximum de 9 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois
Cépage chenin B (ou pineau de la Loire)	
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois

	- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépages gamay N et pinot noir N	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages grolleau N et grolleau gris G	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépage pineau d'Aunis N	
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages chardonnay B et sauvignon B	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)

COMPLÉMENTAIRE	
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins tranquilles blancs)	10000
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	12000
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	8500
AOC « Cabernet de Saumur »	10000

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

DISPOSITIONS GENERALES
Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
a) - Le dédoublement de la vigne est obligatoire ; l'opération est réalisée au plus tard le 15 juillet de l'année de récolte ; b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM

COMPLÉMENTAIRE		
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	170	10,5 %
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	180	10,5 %
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés)	153	9,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	216	12%
AOC « Cabernet de Saumur »	161	10 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée et obtenus en l'absence d'enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	60	65
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	57	69
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	67	76
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	50	56
AOC « Cabernet de Saumur »	57	69

2°- Entrée en production des jeunes vignes

DISPOSITIONS GENERALES
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.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
Le bénéfice de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée des vins blancs destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage cabernet franc N, dans la cuvée des vins rosés destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage sauvignon B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % ; - Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges.
Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Les vins présentent, après fermentation, les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)

COMPLÉMENTAIRE	
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles)	- Inférieure ou égale à 3 ; - Inférieure ou égale à 6, si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	Inférieure ou égale à 3
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Inférieure ou égale à 3
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés ayant fait l'objet d'un enrichissement)	Inférieure ou égale à 5
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement)	Inférieure ou égale à 24
AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	Inférieure ou égale à 7

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur », 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 % ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation des morceaux de bois est soumise aux dispositions suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DES MORCEAUX DE BOIS
- AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles) - AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés) - Dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame» - AOC « Cabernet de Saumur »	L'utilisation des morceaux de bois est interdite
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	L'utilisation des morceaux de bois est autorisée pendant la vinification

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL

AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs et rouges)	12,5 %
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés)	11,6 %
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés, en cas d'enrichissement du moût)	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
AOC « Cabernet de Saumur »	12,5 %

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

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

L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.
La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.

c) - Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Saumur» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte.

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;
- pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ;
- pour les vins mousseux, une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles et vins tranquilles rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles et vins tranquilles rouges)	A partir du 1er janvier de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	A partir du 1er mai de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur »	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre 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 est située à l'extrême sud-ouest du Bassin Parisien, lorsque le substratum mésozoïque et cénozoïque vient recouvrir le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif Armoricain.

Cette particularité géologique différencie la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* », de la région située à l'ouest (Angers), marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* »

La zone géographique est limitée au nord par la Loire, et est traversée, du sud au nord, par la Vallée du *Thouet* et de son affluent la *Dive* .Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.
4 secteurs géographiques apparaissent :
- Au nord, la cuesta turonienne et les formations qui la surmontent ;
- A l'ouest, le secteur reposant sur le plateau jurassique (secteur de Brossay) et les formations argileuses cénomaniennes qui le recouvrent dans sa partie septentrionale ;
- Au sud-ouest, le secteur reposant sur le Crétacé, largement érodé et présentant des buttes témoins (Puy-notre-Dame, Argentay, Tourtenay ...).
- A l'est, le secteur des coteaux de la *Dive* (département de la Vienne) où la vigne, sur les flancs des coteaux, domine la plaine céréalière.

Le paysage est façonné par la culture de la vigne qui a colonisé les expositions favorables, tout en préservant au sommet des buttes des formations forestières où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, ont été exploitées en champignonnières et sont maintenant utilisées comme chai d'élevage et de conservation des vins.
Ce paysage est marqué par l'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons, les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », qui ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Traduisant les usages, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins, sont développés sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène.
Ils présentent un bon comportement thermique, une réserve hydrique modérée, et sont exempts de tout signe d'hydromorphie.

Le climat de la région saumuroise est océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest de la zone géographique, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abritée des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.
Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (Chênes verts, oliviers, amandiers,…). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).
La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en jouant un rôle de régulateurs thermiques.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Se rapprochant géologiquement de la Touraine, le Saumurois se rattache à l'Anjou par ses traits historiques et humains. La région de Saumur appartient à la tribu gauloise *andégave*, implantée en Anjou jusqu'à Candes-Saint-Martin, véritable ville frontière gallo-romaine entre la zone d'influence des tribus *andégaves* et *turones* (de Touraine). Par la suite, l'histoire du vignoble est liée jusqu'au milieu du Moyen-Âge à celle du vignoble angevin appartenant aux comtes d'Anjou.

La viticulture s'est surtout développée au cours du XVI^{ème} siècle avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font notamment reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières de la région. Dès cette époque, les différentes qualités de ces vins sont expliquées par leur capacité au vieillissement. Ainsi, les vins « *pour la mer* » sont les vins de garde contrairement aux vins destinés au marché Parisien. Le vignoble est implanté sur les « *Coteaux de Saumur* », au sud de la ville et surplombe la

Loire. La notoriété et la demande sont telles que le vignoble s'étend de façon importante vers le sud-ouest, notamment dans les cantons de Montreuil-Bellay et de Doué-la-Fontaine.
L'aménagement pour la navigation du *Thouet* et de la *Dive* est décisif. Le cépage cabernet franc N (localement dénommé « *Breton* ») fait son apparition et avec lui, les premiers vins rouges et rosés de « Saumur ». Sa progression est lente mais constante, grâce notamment à Antoine CRISTAL, vigneron avant-gardiste du XIX^{ème} siècle, qui n'a cesse de promouvoir les vertus de ce plant bordelais, participant ainsi fortement à son développement.

Le Docteur MAISONNEUVE rappelle qu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, 8000 pièces de vins de « Saumur » de première qualité sont exportées par mer et 30000 pièces de deuxième qualité partent pour les régions d'Orléans et de Paris.
La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, grâce à Jean ACKERMAN, le développement de la production de vins mousseux qui bénéficie de l'existence de caves importantes creusés dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante et dans des conditions d'hygrométrie idéales.
En 1827, le vignoble de « Saumur » représente 10500 hectares.

Les producteurs se regroupent, dès le début du XX^{ème} siècle, en syndicats avec pour objectif de protéger leur production, de favoriser la technique et de promouvoir les vins de « Saumur ».
En 1910, naît « *l'Union syndicale de viticulteurs Saumurois* », puis en 1911, le « *Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur* », qui regroupe alors, plus de 400 membres. Ces syndicats œuvrent notamment à la reconnaissance, en 1936, des vins en appellation d'origine contrôlée « Saumur ».

Au cours du XX^{ème} siècle la production de vins rouges connaît un développement important, passant de 3000 hectolitres à 50000 hectolitres.
Selon les situations, ces vins peuvent être souples et légers, ou plus structurés.

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

a) AOC Saumur

Vins tranquilles

Les vins blancs sont secs, d'une robe souvent jaune clair avec des reflets verdâtres, ils évoquent la délicatesse. Leurs parfums de fruits et de fleurs blanches sont souvent flatteurs. Leur bouche offre une sensation de fraicheur agréable.

Les vins rouges présentent fréquemment une robe rubis agrémentée parfois de quelques reflets grenat. Le nez, frais et intense, peut dégager des arômes fruités (fraise, framboise, cerise,…) enveloppés de notes épicées, animales ou légèrement fumées. En bouche, les vins dégagent très souvent des notes fruitées prononcées et les tanins sont généralement soyeux et souples. Agréables dans leur jeunesse, ils peuvent vieillir quelques années pour gagner en complexité.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont des vins rouges, issus majoritairement du cépage cabernet franc N, qui présentent une robe généralement bien soutenue et offrent une plus grande complexité aromatique. Les notes fruitées évoquent les fruits rouges très mûrs, voire les fruits noirs. En bouche ces vins de garde sont très structurés.

Vins mousseux

Les vins mousseux sont blancs ou rosés. Les bulles fines et abondantes forment de longs chapelets. Les arômes évoquent très fréquemment et subtilement les fruits, les fleurs blanches et la pâtisserie. Une même élégance règne en bouche où l'on retrouve une sensation de fraicheur très agréable.

b) AOC Cabernet de Saumur

Les vins rosés bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » présente une robe de teinte rose pâle. Les arômes sont subtils et évoquent bien souvent les fruits rouges. La bouche, fraiche, exhale longuement le fruité. C'est un vin léger et harmonieux.

3°- Interactions causales

a) AOC Saumur

Vins tranquilles

Sous le climat du Saumurois, les formations géo-pédologiques du Turonien moyen et supérieur, du Jurassique, du Sénonien et de l'Eocène, ont permis l'implantation des cépages chenin B et cabernet franc N, cépages essentiels des vins blancs, rosés et rouges de la région de Saumur.
Situées à plus de 40 mètres d'altitude, ces formations permettent une alimentation hydrique et une vigueur modérées de la vigne, autant d'éléments assurant une maturité parfaite des raisins qui permet l'obtention de vins rouges et blancs aux arômes fruités variés.

L'encépagement, essentiellement en chenin B et cabernet franc N, associée à ces conditions favorables du milieu physique ont favorisé le développement d'usages de production particuliers. La production de ces vins est privilégiée sur des sols superficiels se réchauffant plus vite assurant ainsi une maturité phénolique excenllente des raisins pour obtenir es vins aromatiques.

Les producteurs ont développé, au fil des générations, un savoir-faire se traduisant notamment par la maîtrise des rendements, une taille adaptée, une récolte à maturité optimale.

Une attention particulière est portée à la vinification et à l'élevage des vins qui se déroulent, en douceur, dans des conditions de lumière, d'humidité et de température constantes, telles qu'il est possible de les observer dans les caves souterraines creusées dans la craie tuffeau, et permettant de révéler toutes les qualités organoleptiques des vins blancs et rouges, notamment en préservant leur complexité aromatique et en favorisant, pour les vins rouges, une expression tannique souple et soyeuse.

L'histoire et l'évolution de l'encépagement des différents secteurs du Saumurois ont permis d'aboutir à la définition d'unités géographiques distinctes selon le type et la couleur des vins, reconnaissant ainsi des zones de production de vin rouge particulières. C'est d'ailleurs au sein de cet ensemble qu'a été reconnue la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » en 2007, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses (taille plus courte et dédoublement obligatoire). Ces parcelles sont toutes situées sur des coteaux et présentent des sols argilo-calcaires, assurant ainsi dans les raisins une concentration en anthocyanes et en précurseurs d'arômes optimale qui confère au vin qui en est issu une orbe soutenue et permet le développement d'arômes de fruits murs voire de fruits noirs.
La richesse naturelle en sucre des raisins destinés à la vinification de ladite dénomination géographique rend inutile toute opération d'enrichissement. Une période d'élevage, au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte, et traduite dans le cahier des charges, est néanmoins nécessaire pour arrondir les tanins de ces vins dits de « *tuffe* ».

Les producteurs perpétuent le vignoble de « Saumur » dans la plus grande tradition, faisant ainsi écho aux propos d'Antoine CRISTAL, vigneron du saumurois au début du XIXème siècle: « *Je veux montrer que le vignoble Saumurois est capable de produire un vin qui fasse concurrence aux plus grands crus. Un sol comme celui-ci doit donner un vin naturel qui se classe parmi les meilleurs.* »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « *deuxième fermentation spontanée* » a d'abord conduit à la production de vins « *pétillants* », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, implanté dans les conditions

environnementales du Saumurois, développe des aptitudes avérées pour la production de vins mousseux frais à fines bulles aux arômes de fruits, de fleurs et de pâtisserie. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIX^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « *seconde fermentation en bouteille* » pour la production de vins mousseux.
Une attention particulière est apportée à la vendange, afin d'assurer une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.
De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « *l'Anjou blanc* », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.
Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.
Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.
En 2009, la production de vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est de 100000 hectolitres.

b) AOC Cabernet de Saumur

Les parcelles destinées à la production des vins rosés d'appellation Cabernet de Saumur sont situées sur des sols argilo-calcaires ou des argiles à silex se réchauffant lentement car plus profonds que ceux destinés à la production des vins tranquilles AOC Saumur et engendrent ainsi une accumulation moindre des sucres dans le raisin, ce qui contribue à la fraîcheur et à la légèreté du vin.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

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

2°- Encépagement et règles d'assemblage

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins blancs tranquilles peuvent être issus des cépages chardonnay B et sauvignon B.
La proportion de ces cépages, dans l'assemblage des vins, est inférieure ou égale à 20 %.

3°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999 présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999 ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - <u>Règles de taille</u>.

CEPAGES, APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN	REGLES DE TAILLE
Cépages chardonnay B et sauvignon B	
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vignes peuvent être taillées selon les règles suivantes : - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépage chenin B (ou pineau de la Loire)	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	Les vignes âgées de plus de 25 ans à la date du 31 juillet 2009, peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs sur le long bois.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Saumur » suivie ou non de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » et « Cabernet de Saumur », et qui sont présentés sous lesdites appellations, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, les appellations d'origine contrôlées susvisées soient inscrites.

2°- Dispositions particulières

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats-membres, sont inscrites 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 « 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) - Dans les déclarations de récolte et de stock, factures, documents comptables, pièces de régie et tous autres documents accompagnant le vin ou la vendange, la mention « Vin destiné à l'élaboration de vin mousseux de Saumur » ou « Raisin frais pour vin mousseux de Saumur » est obligatoire.

d) - Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. L'indication d'un millésime est réservée au vin issu à 100 % de la récolte de l'année mentionnée.

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

f) - 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 préalable d'affectation parcellaire et identification visuelle des parcelles (pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »)
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » avant le 31 janvier qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable 2 fois par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 janvier qui précède chaque récolte.
Les parcelles affectées font l'objet, dans le vignoble, d'un marquage (panneaux) permettant leur visualisation et identification.

2. Déclaration de revendication (vins tranquilles)
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »
Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration précise :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

4. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;

- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

5. Déclaration préalable de vente de vins en vrac (vins tranquilles)
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle précise les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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

9. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

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

1. Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production
Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;

- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement
Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée et par lot destiné à une transaction en vrac, à un conditionnement ou à un tirage :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement, tirage ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

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 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	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Hauteur de feuillage palissé	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la

	dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Entretien général et autres pratiques culturales	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	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
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement (vins mousseux)	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	- Examen analytique ; - Examen analytique de tous les lots pour la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	- Examen organoleptique ; - Examen organoleptique de tous les lots pour la dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame »
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	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 bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame » destinés à être mis en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur, et les vins tranquilles non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
