Ref. Ares(2011)1357863 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » homologué par le décret n° 2011-1333 du 20 octobre 2011 , JORF du 22 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VIN DE SAVOIE » OU « SAVOIE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », initialement reconnue par le décret du 4 septembre 1973, 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 les dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Abymes » ou « Les Abymes » ;
- « Apremont » ;
- « Arbin » ;
- « Ayze » ;
- « Chautagne » ;
- « Chignin » ;
- « Chignin-Bergeron » ;
- « Crépy » ;
- « Cruet » ;
- « Jongieux » ;
- « Marignan » ;
- « Marin » ;
- « Montmélian » ;
- « Ripaille » ;
- « Saint-Jean-de-la-Porte » ;
- « Saint-Jeoire-Prieuré ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'indication du cépage, à la condition que les vins proviennent exclusivement du cépage concerné et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleurs et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux et pétillants blancs et rosés.
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	Vins tranquilles rouges

Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux et pétillants blancs
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Crépy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	Vins tranquilles blancs

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants rosés sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ain : Corbonod et Seyssel ;
- Département de l'Isère : Chapareillan ;
- Département de Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne ;
- Département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Isère : Chapareillan ;
- Département de Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

- Département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

c) - Pour chacune des dénominations géographiques complémentaires, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs et rouges, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	Apremont (partie), Chapareillan, Les Marches (partie), Myans
Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	Apremont (partie), Les Marches (partie), Saint-Baldoph (partie)
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	Arbin, Cruet (partie), Montmélian (partie)
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	Ayze, Bonneville, Marignier
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	Chignin
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Chignin, Francin, Montmélian
Dénomination géographique « Crépy »	Ballaison, Douvaine, Loisin
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	Cruet
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	Sciez
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	Marin, Publier
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	Francin, Montmélian
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	Thonon-les-Bains
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	Saint-Jean-de-la-Porte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	Saint-Jeoire-Prieuré

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au a) et au b) du *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 5 janvier 1951, du 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°,* c) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :
- pour la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés ;
- pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants rosés ;
est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain
Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhopital, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Péron, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux, Villes et Virignin.

Département de l'Isère
Les Abrets, Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, Fitilieu, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Moretel-de-Mailles, Murianette, La Pierre, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Bernard, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pancrasse, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot.

Département de la Savoie
Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothèrens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-

d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans.

Département de la Haute-Savoie
Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boëge, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguete, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Entremont, Epagny, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Les Ollières, Onnion, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Le Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Reignier, Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens et Yvoire.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :
- pour la vinification et l'élaboration des vins blancs ;
- pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs ;
est constituée par le territoire des communes figurant au point *3°*, a), complétée par les communes de Corbonod et Seyssel (département de l'Ain) et de Seyssel (département de Haute-Savoie).

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs et rouges, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes listées au point *1°*, a) et au point *3°*, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins tranquilles rouges et rosés	gamay N, mondeuse N, pinot N, et : - pour le département de la Savoie : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N ; - pour le département de l'Isère : persan N, étraire de la Dui N, servanin N, joubertin N.
Vins tranquilles blancs	aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et : - pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, roussette d'Ayze B ; - pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B.
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs, et : - pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, molette B, roussette d'Ayze B ; - pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B.
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de l'Isère, marsanne B, verdesse B.
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs.
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	mondeuse N exclusivement
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	- cépage principal : gringet B ; - cépages accessoires : altesse B, roussette d'Ayze B
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs.
Vins rouges tranquilles	- cépages principaux : gamay N, mondeuse N, pinot N; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N.
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	roussanne B exclusivement
Dénominations géographiques	- cépage principal : chasselas B ;

complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	- cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gringet B, mondeuse B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs.

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 complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire.

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins tranquilles rouges et rosés	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation.
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	- La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion des cépages marsanne B et verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (Vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	- La proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement de l'exploitation : - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins tranquilles blancs	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	La proportion du cépage chasselas B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :
- soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8.
- soit en taille longue (guyot simple ou guyot double), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, à l'exception du cépage gamay N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 10, le cépage chardonnay B pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 16 lorsque une arcure du (ou des) long (s) bois est pratiquée, et le cépage mondeuse N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 6.

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges	11500
Vins rosés	12000
Vins blancs	12500
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	14000
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré»	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	11000
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	12000
Vins mousseux et pétillants blancs	14000
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	

Vins blancs	12000
Vins rouges	11000
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	11500
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	12000

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

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par la maîtrise d'un bon état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables;
- Un couvert végétal est obligatoire au-delà de 1 mètre du dernier pied, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- L'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.
- Tous aménagement ou travaux avant plantation entrainant une modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - A partir 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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
- Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien ;
- L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Vins rouges	

Cépages gamay N, pinot N	162
Autres cépages	153
Vins rosés	
Cépages gamay N, pinot N	153
Autres cépages	144
Vins blancs	
Cépage chardonnay B	162
Cépage jacquère B	136
Autres cépages	144
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	144
Dénominations géographiques complémentaires	
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	171
Autres cépages	162
Vins blancs	
Cépages chardonnay B, roussanne B	162
Cépage jacquère B	144
Autres cépages	153
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs (dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	144

b) - Le titre alcoométrique-volumique naturel minimum répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
a) - Vins rouges	9 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
b) - Vins rosés	9,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
c) - Vins blancs	9 %
Avec indication du cépage chardonnay B	10 %
Avec indication du cépage jacquère B	8, 5 %

Avec indication des autres cépages	9 %
d) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	9 %
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	9,5 %
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	10 %.
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	10 %
Avec indication des autres cépages	9,5 %
b) - Vins blancs	
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	9 %
Dénominations géographiques complémentaires « Ayze », «Crépy», « Marignan », « Marin », « Ripaille »	9,5%
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	10 %
c) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs (dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	9 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	67
Vins rosés	71
Vins blancs	71
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	75
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	68

Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	62
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	68
Vins mousseux et pétillants blancs	75
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	68
Vins rouges	62
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	67

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	72
Vins rosés	78
Vins blancs	78
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	78
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	75
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	69
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	75
Vins mousseux et pétillants blancs	78
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	75
Vins rouges	69
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	72

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles des 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 vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.
- Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;
- Les vins blancs susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Ayze », « Chautagne », « Chignin », « Crépy », « Cruet », « Jongieux », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré » proviennent du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins répondant aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

b) - Fermentation malolactique
La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.
Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Vins rosés	Inférieure ou égale à 5 grammes par litre
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Ripaille », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles)	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles 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, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
a) - Vins rouges	12,5%
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %.
b) - Vins rosés	12,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %.
Avec indication des autres cépages	12 %
c) - Vins blancs	12 %
Avec indication du cépage chardonnay B	13 %.
Avec indication du cépage jacquère B	11,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %
d) - Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	12,5 %.

Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin » et « Jongieux »	13 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	13 %.
Avec indication des autres cépages	12,5 %
b) - Vins blancs	
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian » et « Saint-Jeoire-Prieuré » avec ou sans indication du cépage jacquère B	12 %
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin » et « Ripaille », avec ou sans indication du cépage chasselas B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » avec ou sans indication du cépage gringet B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	13 %
c) - Vins mousseux et pétillants blancs (dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)

e) - Matériel interdit
L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

f) – Capacité de la cuverie
Le chai dispose d'un volume, en cuverie de vinification, équivalent au moins au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

h) - Maîtrise des températures de vinification.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif de suivi des températures de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins mousseux et pétillants sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. Pour ces vins, la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement pour les vins tranquilles et au dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du

conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des 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 tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés :
- Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
- Les vins mousseux et pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.

X. — Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de Savoie s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.
La zone géographique s'étend ainsi sur 56 communes situées dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie, de l'Ain, et sur une frange au nord de l'Isère.

Le vignoble de Savoie occupe plusieurs situations géologiques bien différentes :
- L'avant-pays savoyard, correspondant à la grande dépression péri-alpine, comblée par des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes à l'aire tertiaire), souvent masquées par des alluvions récentes ou sur-creusées par les glaciers quaternaires, ce dont témoignent les lacs Léman ou du Bourget ;
- Des plis jurassiens ennoyés dans les molasses ; ils forment les reliefs les plus à l'ouest du massif (Dent du Chat, Chautagne), d'orientation générale nord-sud ;
- Les vallées et dépressions alpines dans leur traversée des Alpes externes calcaires (vallée de l'Arve, cluse de Chambéry et combe de Savoie).

Les différents sites viticoles occupent des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion intense du massif alpin, toujours active de nos jours :
- les alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses (Ripaille, Marin) ;
- les moraines glaciaires datant du quaternaire ancien, formant des placages en piémont ou à flanc de vallée (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel…) ;
- les éboulis post-glaciaires empâtant le pied des reliefs (Chignin, Combe de Savoie, Ayze…) ;
- les molasses tertiaires (Frangy, Chautagne) ;
- Enfin, les substrats issus de l'écroulement du Mont-Granier, résultant d'un accident géologique récent (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires crétacés (Abymes).
Affleurent aussi, localement, des roches plus anciennes, non recouvertes par les épandages récents, principalement des marnes et calcaires du Jurassique supérieur (Arbin, Jongieux).

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.
Le vignoble, implanté sur la face ouest du massif alpin, est soumis à de fortes précipitations, toujours supérieures à 1000 millimètres par an.
Cette humidité liée au climat est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.
L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude.
Les vignobles sont orientés sud et sud-est, ou ouest, et compris dans une gamme d'altitudes allant de 250 mètres à 500 mètres.
Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent de nombreuses variantes climatiques au sein desquelles le vignoble s'établit en îlots plus ou moins importants.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès le 1er siècle, Columelle cite *l'allobrogicum* comme un vin renommé, et Pline parle de la vigne «*vitis allobrogica*», probablement proche du cépage mondeuse N et mondeuse B.
De nombreux textes témoignent du développement des vignes «*chrétiennes*» jusqu'au XVème siècle, surtout sur les cônes de déjections adossés aux massifs.
Au XVIIème siècle, les récits de voyageurs tels l'anglais Th. CORYAT, attestent de l'existence d'un vignoble ancré à l'entrée des vallées. L'établissement du cadastre sarde, dès 1728 en Savoie par le roi VICTOR AMÉDÉE II, recense la répartition sociale et la valeur des vignobles.
Plusieurs auteurs décrivent alors le développement de vins de qualité produits sur des vignes seigneuriales et bourgeoises à coté des vignes paysannes jusqu'au XIXème siècle. Ainsi, A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il parle du cépage altesse B. En 1884, le vignoble atteint son apogée avec 21143 hectares pour 504943 hectolitres.

La seconde moitié du XIXème siècle est caractérisée par la crise phylloxérique anéantissant quasiment tout le vignoble. Au cours de l'Entre-deux-guerres, seules les petites exploitations survivent mais n'exploitent plus que la moitié du vignoble.

Au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, les paysans-vignerons s'organisent au profit d'une mutation qualitative et modernisent les méthodes de culture et de production. Ainsi les producteurs s'unissent en syndicats locaux et régionaux, puis, en 1945, en une Fédération des appellations d'origine vins délimités de qualité supérieure « Savoie-Lyonnais », enfin au sein du Syndicat Régional des Vins de Savoie. Trois caves coopératives (Montmélian, Cruet, Chautagne) sont créées en Savoie.

Depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1973, le vignoble a évolué tout en maintenant ses méthodes traditionnelles de culture.

L'appellation d'origine contrôlée « Savoie » est caractérisée par la présence d'une grande palette de cépages, reflétant la diversité des conditions locales, auxquelles ils s'adaptent : chasselas B presque exclusif sur les rives du Lac Léman, gringet B le long de la vallée de l'Arve, jacquère B dans la cluse de Chambéry, roussanne B à Chignin, dans des coteaux d'exposition plein sud, mondeuse N dans la combe de Savoie, gamay N en Chautagne, mais aussi pinot noir N, molette B, altesse B. Parallèlement au travail des viticulteurs, toute une dynamique s'est développée autour du travail de pépiniéristes installés en Combe de Savoie. Ils participent depuis longtemps à valoriser et à préserver l'ensemble du patrimoine végétal local.

L'appellation d'origine contrôlée « Savoie » se décline ainsi en vins tranquilles blancs, rouges et rosés et en vins mousseux ou pétillants blancs et rosés, En 2009, la production du vignoble de « Savoie » atteint 110000 hectolitres.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs présentent un caractère fin et frais, souvent perlant dans leur jeunesse lorsqu'ils sont conservés sur lies fines. Ils offrent une palette d'arômes floraux et fruités.

Les vins rouges ont une couleur rubis, quelquefois plus soutenue, vermeil ou à reflets violacés, notamment avec la présence du cépage mondeuse N. Ils présentent un nez fréquemment marqué par les fruits rouges ou les fruits noirs, avec quelquefois des notes épicés ou poivrées.

Les vins rosés sont de couleur vive et présentent très fréquemment des notes florales au nez.

Au sein de ce vignoble, qui forme une mosaïque complexe au gré des différentes vallées, ont été reconnues plusieurs dénominations géographiques complémentaires.

14 dénominations géographiques complémentaires pour les vins blancs qui sont :
- « Apremont », « Les Abymes », « Chignin », « Cruet », « Chautagne », « Saint-Jeoire-Prieuré », « Montmélian » et « Jongieux », dont les vins sont issus du cépage emblématique jacquère B : la fraîcheur, la minéralité et les arômes floraux caractérisent ces produits.
- La dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron », dont les vins sont issus du cépage roussane B : des senteurs florales au nez et des arômes fruités très amples en bouche évoquant le fruit arrivé à maturité identifient le produit ; les vins offrent une bonne capacité au vieillissement.
- « Marin », « Marignan », « Ripaille » et « Crépy », dont les vins sont issus du cépage chasselas B : ces vins expriment des saveurs fruitées qui rappellent les agrumes et les fleurs blanches.
- « Ayse » marqué par les caractères du cépage gringet B à partir duquel il est principalement élaboré ; les vins expriment un ensemble aromatique dominé par des nuances florales.

5 dénominations géographiques complémentaires pour les vins rouges qui sont :
- d'une part, « Arbin » et « Saint-Jean-de-la-Porte », dont les vins sont issus du seul cépage mondeuse N : les vins sont caractérisés par une structure tannique soutenue complétée par des saveurs d'épices et de fruits noirs ;
- d'autre part, « Chignin », « Chautagne » et « Jongieux », dont les vins sont issus du cépage gamay N avec des produits qui exhalent des arômes fruités et persistants qui rappellent le raisin, ou des cépages mondeuse N et pinot N avec des produits qui se révèlent plus charpentés.

Vins mousseux et pétillants

Les vins mousseux ou pétillants s'appuient sur le support vif et peu alcoolique des cépages blancs qui entrent principalement dans leur élaboration et leur confèrent fraîcheur et légèreté. Lorsqu'ils sont élaborés en rosé, les notes fruitées complètent la palette des saveurs.
Pour la dénomination géographique complémentaire « Ayze », les nuances florales peuvent être complétées par des notes de fruits secs.

3°– Interactions causales

Vins tranquilles

La présence prégnante des chaînons montagneux, révélant d'une part des expositions différentes tranchées et induisant, d'autre part, des courants d'air particuliers (brise de vallée, courants ascendants) combinée à un réseau hydrographique dense (lacs, résurgences, rivières) conduit à une implantation du vignoble sur les coteaux, au cœur des vallées et aux abords des lacs, en îlots plus ou moins importants.
Le paysage, formé d'une mosaïque de petites parcelles précisément délimitées, est fortement marqué par l'activité viticole, où l'on retrouve sur les coteaux escarpés de petites maisonnettes traditionnelles appelées des « *sartots* » (maisonnettes rustiques, groupées ou isolées, adossées à la pente pour conserver le vin et y vivre à la belle saison.).
La caractéristique principale du vignoble de « Savoie » réside ainsi dans tout un ensemble de produits issus de ces différents îlots au gré de l'adéquation entre le mésoclimat, le sol et le cépage.

Ainsi, si l'ensemble lémanique permet au cépage chasselas B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi de Chignin à Montmélian permettent au cépage roussanne B d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée. De même, alors que les cépages gamay N et pinot noir N ont colonisé collines et replats morainiques, le cépage mondeuse N, très exigeant, se cantonne aux éboulis fins et à l'alimentation hydrique régulée.
Rustique, aimant les terrains frais et profonds, le cépage jacquère B a permis de recoloniser le chaos géologique né de l'effondrement de la montagne calcaire du Mont Granier. Le vin traduit alors ces éléments par une minéralité nette en bouche et des expressions aromatiques fraîches et florales.
Dans un registre différent, le cépage altesse B requiert des sols argilo-calcaires à faible pourcentage d'argile, pauvres, bien drainés et à exposition sud/sud-ouest.

Le vigneron, tout en faisant face aux difficultés des vignoble implantés en coteaux, peu mécanisables, porte toute son attention sur les techniques de culture des vignes telles que l'ébourgeonnage, la vendange en vert, l'effeuillage et le raisonnement des pratiques. Elles permettent de maîtriser la vigueur et le rendement des vignes et participent à l'amélioration de la qualité sanitaire des raisins.
Une fois le raisin récolté à bonne maturité, la vinification impose un travail important par cépages (principaux et accessoires), afin d'obtenir des vins à l'équilibre satisfaisant.

La structure même des exploitations, plutôt familiales, transmises sur plusieurs générations permet le maintien d'un tissu agricole rural. Celui-ci assure la transition entre l'espace urbanisé et l'espace montagnard d'alpage et explique que pour moitié, les vins de « Savoie » soient vendus en bouteille par les domaines viticoles et les caves coopératives. L'autre moitié est commercialisée par une dizaine de négociants locaux. La commercialisation est régionale et à destination de la restauration. Aujourd'hui la demande extérieure devient de plus en plus importante. La viticulture d'appellation d'origine contrôlée représente la première production végétale des départements savoyards.
L'évolution de la consommation bénéficie du dynamisme commercial induit par les activités touristiques hivernales dans les grandes stations de ski des Alpes du nord, mais aussi le tourisme d'été, notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Savoie » au-delà des limites régionales.

Vins mousseux et pétillants

La production de ces vins s'inscrit dans le même contexte et les éléments développés ci-dessus s'appliquent également aux produits obtenus.

La diversité des périodes de maturité optimale des cépages oblige généralement les élaborateurs à une vinification séparée de chaque cépage. Forts d'un savoir-faire maîtrisé, ceux-ci dirigent leurs assemblages pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité des vins mousseux et pétillants en fonction du millésime.
L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2015 incluse pour les seuls opérateurs ayant établi un échéancier individuel conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 26 et 27 février 2003.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 18 mars 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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 2020 incluse.

3°- Normes analytiques

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles pour l'ensemble des vins blancs tranquilles ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

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

2° Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants)

a) - Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants avant le 31 mars qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) - La déclaration de renonciation à produire (ci-après) vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour la production des vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux et pétillants.

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (vins tranquilles ou vins mousseux et pétillants).
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.
Elle doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.
La déclaration de revendication indique :
- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire ;
- 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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants) :
La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.
Elle doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

5. Déclaration de mise à la consommation (vins mousseux et pétillant)
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé la date à laquelle ces produits sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard deux jours ouvrés avant cette date de mise en marché à destination du consommateur.
La déclaration indique :
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- l'appellation revendiquée ;

- le numéro de tirage ou de lot ;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de base)
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles)
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement ou le calendrier prévisionnel de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.

8. 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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

9. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement. Cette déclaration précise le volume concerné.

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

11. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

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	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (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])
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	

A la retiraison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition (vins mousseux et pétillants)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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