Ref. Ares(2011)1305948 - 05/12/2011

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret nº 2011-650 du 8 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray »

NOR : *AGRT1107882D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le décret nº 2009-1244 du 15 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bourgueil », « Saint-Nicolas-de-Bourgueil », « Chinon », « Coteaux du Loir », « Vouvray », « Cheverny », « Côtes de Toul », « Grand Roussillon », « Muscat de Rivesaltes » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 9 février 2011,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » annexé au présent décret est homologué.

Art. 2. – A l'article 1er du décret nº 2009-1244 du 15 octobre 2009 susvisé, le mot : « Vouvray » est supprimé.

Le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » annexé au décret nº 2009-1244 susvisé est abrogé.

Art. 3. – La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 8 juin 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
BRUNO LE MAIRE

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,
CHRISTINE LAGARDE

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,
porte-parole du Gouvernement,
FRANÇOIS BAROIN

Le secrétaire d'Etat
auprès de la ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

ANNEXE

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

CHAPITRE Ier

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, 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 du département d'Indre-et-Loire : Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours-Sainte-Radegonde, Vernou-sur-Brenne, Vouvray.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 12 et 13 février 1992 et des 8 et 9 mars 2006.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par une partie du territoire de la commune de Nazelles-Négron du département d'Indre-et-Loire (partie du territoire au nord de la route départementale n° 1 et à l'ouest de la route départementale n° 75).

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

– cépage principal : chenin B ;

– cépage accessoire : orbois B.

b) Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage chenin B suivants : 417 et 278.

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

La proportion du cépage orbois B est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

b) Règles de taille :

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, chaque bras portant un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum. Un courson au plus par pied peut être taillé à 3 yeux francs maximum.

Le nombre d'yeux francs par pied est de 10 en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.

Toutefois, pour les vignes âgées de moins de dix ans, le nombre d'yeux francs par pied est de 8 au maximum.

On entend par œil franc tout œil détaché de plus de 5 millimètres de la couronne.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

La végétation est maintenue à la verticale.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10 500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

e) Seuil de manquants :

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

f) Etat cultural de la vigne :

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

2° **Autres pratiques culturales :**

a) A l'exception des remplacements et à compter de la date du 31 juillet 2009, les plantations nouvelles de vignes greffées sont réalisées avec le porte-greffe Riparia Gloire de Montpellier ou un porte-greffe de vigueur équivalente, sauf si une analyse justifie l'utilisation d'un porte-greffe résistant à la chlorose.

b) Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.

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 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2° **Maturité du raisin :**

a) Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure :

– à 178 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;
– à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

11 % pour les vins tranquilles ;

9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

VIII. – *Rendements. – Entrée en production*

1° **Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles, à 52 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins mousseux ou pétillants, à 65 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles, à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins mousseux ou pétillants, à 78 hectolitres par hectare.

3° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

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

1° **Dispositions générales :**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants, dans un lieu spécifique réservé à cet effet.

a) Assemblage des cépages :

Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

b) Normes analytiques :

TYPE DE VIN	NORME ANALYTIQUE ET STADE auquel s'applique la valeur
Vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants	Les vins présentent, avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille : – un titre alcoométrique volumique minimum de 9,5 % ; – une acidité volatile inférieure ou égale à 15 milliéquivalents par litre ; – une teneur en anhydride sulfureux totale inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.
Vins tranquilles secs	Les vins présentent, après conditionnement : – une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre ; – une teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

c) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

– les vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
– les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %. Pour ces vins, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 7,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par deux (7,5 – [titre alcoométrique volumique naturel/2]).

d) Matériel interdit :

Est interdite l'utilisation :

– des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
– des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
– des cuves en ciment brut.

e) Capacité globale de cuverie :

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente à 1,4 fois le volume moyen produit en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières années.

Les nouveaux opérateurs justifient, pour leur première récolte, d'une capacité de cuverie équivalente au produit du rendement visé au 1° du point VIII pour les vins mousseux et pétillants par la superficie en vigne récoltée.

f) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène) :

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

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

a) Les vins tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse a lieu à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle 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 ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement pour les vins mousseux et pétillants.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois.

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles 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 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 :

A l'issue de la période d'élevage, les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois au moins à compter de la date de tirage.

Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteilles.

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

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

Les vins tranquilles peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de dix 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.

A proximité et en amont de la ville de Tours, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » s'étend sur un plateau entaillé par de multiples vallées ou vallons secs finissant par une falaise souvent abrupte sur la vallée de la Loire.

Le plateau présente un relief assez marqué avec une altitude comprise entre 85 mètres et 110 mètres. Le visiteur peut, dans ce relief tourmenté, découvrir des caves et des maisons troglodytiques creusées dans les falaises de tuffeau jaune des vallées.

Une assise de craie tendre (tuffeau du Turonien) constitue l'armature de ce plateau. Surmontée par des éléments argilo-siliceux du Sénonien, de l'Eocène et du Mio-pliocène, cette assise est couronnée par des dépôts limoneux quaternaires d'origine éolienne.

La zone géographique regroupe le territoire de huit communes, riveraines du fleuve ou à proximité immédiate du val et des vallons affluents.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus de l'érosion du substratum géologique formant le plateau, correspondant au rebord de la falaise donnant sur la Loire, et à ceux des vallées et vallons qui le découpent. Ces parcelles sont soit localisées sur les coteaux, avec des sols argilo-calcaires, soit localisées sur les rebords du plateau, avec des sols argilo-siliceux.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. La Loire exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les étés connaissent, en général, au moins un épisode caniculaire annuel de quelques jours. Les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien :

Selon la légende, lors de la fondation du monastère de Marmoutier (372) qui est situé sur le territoire de la commune de Sainte-Radegonde maintenant rattachée à la ville de Tours, Saint-Martin aurait introduit au IVe siècle les cépages, toujours plantés, et les techniques de taille de la vigne toujours en vigueur en 2010. La gourmandise de son âne aurait fait découvrir les bienfaits d'une taille courte pour la vigne.

Dès le début du XIIIe siècle, les cépages blancs sont réservés aux parcelles situées sur les coteaux et rebords de plateau présentant des sols caillouteux et calcaires. Des textes anciens attestent que le cépage chenin B, appelé localement « pineau de la Loire », est le cépage noble du vignoble.

Rabelais cite, au XVIe siècle, dans son œuvre *Gargantua :* « C'est un vin pineau. Ô le gentil vin blanc ! Et par mon âme, ce n'est que vin de taffetas. »

Le « tuffeau », matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises géologiques affleurantes du plateau, est creusé de vastes caves, dès la période romaine et jusqu'au XXe siècle. Utilisées comme caves de vinification, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage, elles constituent dès lors un facteur favorable au développement de la viticulture et au commerce des vins.

La présence des rois de France dans les châteaux de la région Touraine aux XIVe et XVIe siècles favorise grandement le développement et la renommée du vignoble tourangeau. Des crus réputés de Vouvray appartiennent à la couronne de France et figurent en bonne place à la table du roi.

La Loire est alors un moyen idéal de transport et les vins de Vouvray sont, jusqu'à la fin du XIXe siècle, commercialisés vers les pays du nord de l'Europe grâce aux courtiers hollandais.

Les producteurs de Vouvray s'organisent rapidement après la crise phylloxérique et la première moitié du XXe siècle voit la mise en place d'une succession d'actes destinés à défendre et promouvoir les vins.

Dès 1906, le syndicat de défense, en charge de lutter contre la concurrence déloyale de quelques marchands peu scrupuleux vendant des vins sans qualité provenant d'autres régions sous le nom de Vouvray, est créé.

En 1929, un jugement établit que seuls les vins produits sur le territoire des communes de Vouvray, Vernou, Chançay, Noizay, Reugny, Rochecorbon et Sainte-Radegonde peuvent bénéficier de l'appellation d'origine « Vouvray ».

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » est reconnue, avec la même zone géographique que celle définie en 2010, pour les différentes catégories de vins.

Une confrérie vineuse, créée en 1937, en fait la promotion.

Avec une production en constant développement, les producteurs fondent, en 1953, la cave des producteurs de Vouvray, cave coopérative qui est toujours, en 2010, un acteur majeur.

En 2009, la surface de vignes plantées est d'environ 2 200 hectares, exploités par 165 opérateurs. La production se répartit entre les vins tranquilles (environ 50 000 hectolitres) et les vins mousseux et pétillants (près de 70 000 hectolitres élaborés).

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

Vins tranquilles :

Les vins tranquilles secs présentent généralement dans leur jeunesse des arômes fruités et floraux, qui peuvent, en vieillissant, faire place à des notes d'évolution, tels le miel ou le tilleul. Lorsqu'ils contiennent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants. Les notes plus marquées de fruits exotiques ou plus douces de fruits secs ne sont alors pas rares, et des notes d'amandes grillées, de miel ou de coing se révèlent souvent avec le temps.

Vins mousseux :

Les vins mousseux, à la mousse fine et légère, se caractérisent souvent par des notes de fruits ou d'agrumes et par une nuance briochée qui s'affirme avec le temps.

Vins pétillants :

Les vins pétillants se distinguent par leur plus faible teneur en gaz carbonique et leur bulles plus discrètes, moins présentes en bouche. Ces vins, aimables, présentent en général un caractère plus vineux que les vins mousseux.

3° **Interactions causales :**

Vins mousseux et pétillants :

La production des vins mousseux s'inscrit dans le même contexte que les vins tranquilles.

Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter naturellement, les vignerons ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des « mousseux naturels » et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme « pétillants » naissent ainsi à partir du XIXe siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. La présence de caves creusées dans le « tuffeau » constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins, qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent, en 2010, un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage « sur lattes » de douze mois au moins contribue à développer les arômes et la complexité des vins.

Vins tranquilles :

La zone géographique de « Vouvray », située à la limite climatique de culture du cépage chenin B, cépage noble du « Val de Loire », mais également cépage tardif, présente des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquables.

L'élégance et l'expression originale des vins imposent une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par l'utilisation d'un porte-greffe de faible vigueur, une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte.

L'effet millésime, particulièrement marqué au sein de la zone géographique, a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins.

Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques de l'année, les raisins récoltés seront plus ou moins riches en sucres. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins.

Lorsque les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins à forte teneur en sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches récoltés après concentration par passerillage sur souche ou atteints de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea.*

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles présentant des sols à un bon comportement hydrique et thermique.

Le choix des parcelles pour la culture de la vigne, l'adaptation puis la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations expliquent la qualité et l'originalité des vins de Vouvray.

La réputation des vins de Vouvray est très grande, dès le XIIIe siècle, les moines contribuant à l'expansion du vignoble et à la diffusion de ses vins par la marine de Loire.

Les XVIe et XVIIe siècles, avec l'activité des coutiers hollandais, voient cette réputation croître tant à l'étranger qu'en France et les vins sont, en 2010, commercialisés hors du territoire national ou exportés dans le monde entier.

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 dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séances des 12 et 13 février 1992, 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 2021 incluse.

2° **Aire de proximité immédiate :**

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2013 incluse sur le territoire de la commune du département d'Indre-et-Loire de Montlouis-sur-Loire.

3° **Modes de conduite :**

Les parcelles de vigne en place à la date du 9 septembre 1987 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

4° **Porte-greffe :**

Les parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 et plantées avec un porte-greffe autre que le Riparia Gloire de Montpellier continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

Dispositions particulières :

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

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « 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) Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles répondant aux dispositions du point IX (1°, *b*).

d) La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut

être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas 9 centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.

e) 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 lieudit cadastré ;
– que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1° **Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2° **Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base :**

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants doivent être adressées à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

– l'appellation revendiquée ;
– le volume du vin ;
– le numéro EVV ou SIRET ;
– le nom et l'adresse de l'opérateur ;
– 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3° **Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants :**

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

Elle indique notamment :

– l'appellation revendiquée ;
– le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
– le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
– le numéro EVV ou SIRET ;
– le nom et l'adresse de l'opérateur ;
– 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 ou de vins tranquilles.

4° **Déclaration préalable des transactions**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

– l'identité de l'opérateur ;
– le numéro EVV ou SIRET ;
– le nom de l'appellation et la couleur ;
– l'identification du lot ;
– le volume du lot ;
– l'identification des contenants ;
– l'identité de l'acheteur.

5° **Déclaration préalable de conditionnement :**

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

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

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

7° **Déclaration de repli :**

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

8° **Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).

Elle indique notamment :

– le nom de l'appellation et le type de produit concerné ;
– l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
– le volume de vin déclassé ;
– le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

9° **Déclaration de remise en cercle :**

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum quarante-huit heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et, le cas échéant, le millésime des produits mis en œuvre.

II. – *Tenue de registres*

1° **Registre de suivi de maturité :**

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte pour au moins deux îlots identifiés représentatifs de l'exploitation.

2° **Registre de vinification :**

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot de vinification :

– le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
– les pratiques œnologiques ;
– les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

3° **Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement :**

Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont indiqués notamment :

– la date de tirage ;
– le numéro du lot ;
– le nombre de bouteilles mises en tirage ;
– le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
– la date de dégorgement.

4° **Registre de conditionnement :**

Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont indiqués :

– la date de conditionnement ;
– le volume conditionné ;
– le numéro du lot ;
– le nombre de bouteilles ou autres contenants.

5° **Vignes sous dispositions transitoires :**

a) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 9 septembre 1987 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

– la référence cadastrale ;
– la superficie ;
– l'année de plantation ;
– le cépage ;
– la densité à la plantation ;

– les écartements sur le rang et entre les rangs.

b) Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne respectant pas les dispositions relatives au porte-greffe fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

– la référence cadastrale ;
– la superficie ;
– l'année de plantation ;
– le cépage ;
– le porte-greffe ;
– la densité à la plantation ;
– les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX à contrôler	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. **Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires**	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. **Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)**	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection
A.3. **Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage**	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
Capacité globale de cuverie	Contrôle sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. **Conduite du vignoble**	
Taille	Contrôle sur site ; comptage du nombre d'yeux francs par pied
Palissage	Contrôle sur site ; mesure de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B.2. **Récolte, transport et maturité du raisin**	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site ; vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôles sur le terrain et suivi des dérogations
B.3. **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**	
Enrichissement	Contrôle documentaire et contrôle sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Contrôle documentaire et contrôle sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteilles, de prise de mousse et de dégorgement)

POINTS PRINCIPAUX à contrôler	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs, y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – *Références concernant la structure de contrôle*

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex, téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00, télécopie : (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.