Ref. Ares(2011)1336031 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ORLÉANS-CLÉRY » homologué par le décret n° 2011-1399 du 26 octobre 2011, JORF du 29 octobre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans-Cléry », initialement reconnue par le décret du 23 novembre 2006, 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 « Orléans-Cléry » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Cléry-Saint-André, Mareau-aux-Prés, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin.

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 5 et 6 septembre 2001.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Ardon, Baule, Beaugency, Bou, Chaingy, Chécy, Combleux, Dry, Huisseau-Sur-Mauve, Jouy-le-Potier, Lailly-en-Val, Mardié, Messas, Meung-sur-Loire, Orléans, Saint-Ay, Saint-Jean-de-Braye, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Semoy, Tavers, Villorceau.

V. - Encépagement

1°- Encépagement:

Les vins sont issus du cépage cabernet franc N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- la taille Guyot simple, le cep portant un long bois à 7 yeux francs au maximum et un ou deux coursons à 1 ou 2 yeux francs ;
- la taille en Guyot double courte avec deux taquets à 4 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en 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 hauteur entre le sol et le fil inférieur de palissage ne peut pas excéder 0,55 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare.

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

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles doivent être 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*

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 2 mètres 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.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucres des raisins
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 162 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

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

a) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

b) - Normes analytiques
Après conditionnement les vins ne peuvent présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

d) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à une fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien
La zone géographique de ce vignoble, la plus septentrionale de la vallée de la Loire, est située en rive gauche de la Loire en aval d'Orléans et correspond à une ancienne terrasse s'étendant sur une dizaine de kilomètres et présentant de légères ondulations. Elle comporte 5 communes dont Cléry-Saint-André sur laquelle la densité des vignes est la plus importante.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur des alluvions anciennes sablo-graveleuses, à une altitude voisine de 100 mètres. Ces dernières se caractérisent le plus souvent par leur épaisseur et leur aptitude particulière à se ressuyer rapidement.

Le climat est de type océanique dégradé et montre des influences continentales. Ainsi, à titre de comparaison, la température moyenne annuelle est inférieure de 0,7°C à celle des vignobles plus méridionaux de Touraine avec une durée d'ensoleillement annuel identique. Les précipitations sont bien réparties dans l'année avec de légers pics au printemps et en fin d'automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
Dans l'Orléanais, la viticulture est attestée dès le VIe siècle et Orléans constitue alors un centre important pour le commerce du vin. Au Moyen-Age, les vins de la région sont déjà exportés, y compris vers l'étranger : Jean d'Angleterre (dit Jean sans Terre) en achète en 1206 et 1215.

Les vins de l'Orléanais sont également régulièrement consommés à la cour de France dont le domaine royal se borne pendant longtemps à l'Orléanais et à l'Ile-de-France. A la Renaissance, le séjour des rois dans les châteaux de la Loire perpétue la renommée des vins de cette région.

La vigne a longtemps constitué la culture principale pour un grand nombre de communes de la région : plusieurs textes anciens font état de la quasi-monoculture de la vigne dès le XIe siècle entre Châteauneuf-sur-Loire et Beaugency.

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 km) de la capitale. Pour répondre à la demande croissante, en particulier en vins rouges, la production s'intensifie rapidement autour d'Orléans : un vignoble de quantité se substitue alors au vignoble traditionnel de qualité avec notamment l'introduction de cépages gros producteurs.

La réputation des vins de l'Orléanais s'effondre aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles et le vignoble devient producteur de vins ordinaires approvisionnant la capitale. Seule la viticulture bourgeoise, pour sa propre consommation, reste attachée à la conservation des cépages de qualité, notamment le cabernet franc N dont la culture s'est toujours cantonnée aux bords de Loire sur le secteur actuel. Il est présent au moins depuis le début du XVIII^e^ siècle sous le nom de « samoreau », « samoireau » ou « noir dur » dans plusieurs manuels d'agriculture comme faisant partie de l'encépagement de la région, aux côtés des pinots, du gouais et du teinturier. Il a été probablement introduit grâce aux transports et échanges fluviaux, la Loire reliant notamment le vignoble de l'Orléanais à ceux situés plus en aval (Touraine, Chinon, Bourgueil…).

Après le développement du chemin de fer, qui ouvre la porte à la concurrence des vins méridionaux pour l'approvisionnement de Paris, le phylloxéra porte au vignoble orléanais un coup presque fatal. Cependant à partir de 1933, des viticulteurs se réunissent pour assurer en commun la vinification et la mise en marché de leurs vins, ce qui contribue à préserver une partie du vignoble.

Les vins de l'Orléanais sont reconnus en 1951 en appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure « Vins de l'Orléanais », qui se scinde en 2001 en « Orléans » et « Orléans-Cléry » ces deux appellations accédant à l'appellation d'origine contrôlée en 2006.

En 2008, le vignoble approche les 30 ha, exploités par une vingtaine de viticulteurs. La production est d'environ 1300 hl.

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

Les vins sont d'un rouge brillant. Les notes aromatiques fruitées ou florales qui dominent au nez rappellent souvent la cerise ou les fleurs blanches qui peuvent se marier avec des notes végétales. En bouche, la structure des vins est souple et les arômes se révèlent sur une attaque vive et une fin de bouche tannique qui s'arrondit avec le temps.

3°- Interactions causales

Les sols délimités pour la production des raisins sont développés sur des alluvions anciennes épaisses de la Loire et se caractérisent par une texture exclusivement gravelo-sableuse avec localement une certaine charge en galets. Ces particularités permettent un enracinement profond de la vigne, un drainage vertical et horizontal optimal, un réchauffement rapide du sol au printemps et une restitution nocturne de la chaleur accumulée le jour.

C'est dans ces conditions particulières que les opérateurs ont su adapter depuis le XVIII^e^ siècle le « samoireau » (cabernet franc N), plus exigeant en termes de somme de températures actives. Les vignerons lui ont toujours réservé les terrains favorisant la maturité la plus importante et maintenu sa vinification sans assemblage, justifiant ainsi l'originalité de cette production.

La reconnaissance de l'appellation, fondée sur le constat du maintien d'un vignoble particulier dans une partie de l'Orléanais, où les viticulteurs réservent traditionnellement les terrains de graves profondes à un cépage assez tardif, est une preuve de l'attention et de la technicité des viticulteurs, héritée d'un long passé viticole. C'est d'ailleurs ce qu'exprimait déjà J. Guyot vers 1868 en affirmant que *« les vignes, dans l'arrondissement d'Orléans, sont cultivées de temps immémorial sur de très bonnes bases »*.

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 24 novembre 2006 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité minimale à la plantation ou à l'écartement entre les rangs 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 et au plus tard jusqu'à la récolte 2031.
Pour ces parcelles :
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,85 ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6 500 kilogrammes par hectare.

b) - A compter de la récolte 2015 et jusqu'à leur arrachage, pour les parcelles de vigne en place à la date du 24 novembre 2006 respectant la densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare, mais ne respectant pas les dispositions relatives aux écartements définies dans le présent cahier des charges, la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6 500 kilogrammes par hectare.

2°- Encépagement – Règles d'assemblage

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 24 novembre 2006 et plantées en cabernet-sauvignon N continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée, en qualité de cépage accessoire, jusqu'à la récolte 2020 incluse. La proportion de ce cépage ne peut pas être supérieure à 25 % de l'encépagement.

b) - Jusqu'à la récolte 2020 incluse, 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.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les États membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre. 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 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 effectués. Elle indique notamment :
-le nom de l'appellation ;
-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.

4. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent 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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

6. 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, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 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, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

II. - Tenue de registres

1. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 24 novembre 2006 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité minimale à la plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- 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	
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, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied. Description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi de la vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site: vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du	Examen analytique et organoleptique

consommateur (en vrac ou conditionnés)	
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
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.
