Ref. Ares(2011)1343699 - 12/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSCADET SÈVRE ET MAINE » homologué par le décret n° 2011-1495 du 9 novembre 2011, JORF du 11 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par 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 :
- « Clisson » ;
- « Gorges » ;
- « Le Pallet ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », complétée ou non par la mention « sur lie » ou par une dénomination géographique complémentaire, est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Vertou ;
- Département de Maine-et-Loire : Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières.

b) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », sont assurés dans les aires géographiques telles qu'approuvées par l'Institut national

de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011.
Ces aires géographiques sont constituées du territoire des communes ou parties de communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Clisson »	- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine (partie), Château-Thébaud (partie), Clisson (partie), Gorges (partie), Maisdon-sur-Sèvre (partie), Saint-Lumine-de-Clisson (partie) ; - Département de Maine-et-Loire : Saint-Crespin-sur-Moine (partie)
« Gorges »	Département de la Loire-Atlantique : Clisson (partie), Gorges (partie), Monnières (partie), Mouzillon (partie).
« Le Pallet »	Département de la Loire-Atlantique : La Chapelle-Heulin (partie), Le Pallet.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites des aires géographiques ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 19 mai 2011.
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 approuvée.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont issus exclusivement de parcelles de vigne ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 10 février 2011, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er février de l'année de la récolte.
Les listes des nouvelles parcelles de vigne identifiées sont approuvées chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles de vigne identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Arthon-en-Retz, Barbechat, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains,

Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Legé, Ligné, La Limouzinière, Machecoul, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Saint-Viaud, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Varades, Vieillevigne, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Landemont, Liré, le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, La Varenne ;
- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Clisson »	- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur Maine (partie), Le Bignon, Château-Thébaud (partie), Clisson (partie), Gétigné, Gorges (partie), La Haye-Fouassière, Maisdon-sur-Sèvre (partie), Monnières, Montbert, Mouzillon, Le Pallet, La Planche, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson (partie), Vertou ; - Département de Maine-et-Loire : Saint-Crespin-sur-Moine (partie), Tillières ; - Département de la Vendée : Cugand.
« Gorges »	- Département de la Loire-Atlantique : Clisson (partie), Gétigné, Gorges (partie), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières (partie), Mouzillon (partie), Le Pallet, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet ; - Département de Maine-et-Loire : Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières ; - Département de la Vendée : Cugand.
« Le Pallet »	Département de la Loire-Atlantique : La Chapelle-Heulin (partie), Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Vallet.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied : - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ; - soit en taille Guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied et, au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;
- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10000

Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	7000

- Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » présentent une charge à la parcelle régulière, la régularité de la charge étant appréciée par la répartition homogène à la parcelle du nombre de grappes par pieds ; le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 12 grappes ne peut être supérieur à 20 %.

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 de son 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 est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	161
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	178

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10 %
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	11%

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	55	66
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	45	50

2°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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.

b) - Le bénéfice des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.
Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie
La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

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 par type de produit

a) - Afin de conserver leurs caractéristiques organoleptiques, notamment leur fraîcheur caractéristique et leur léger perlant de gaz carbonique, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont logés dans des contenants assurant une vinification, une élaboration et un élevage de qualité.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1er avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson » et « Gorges » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1er novembre de la 2ème année qui suit celle de la récolte et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteilles.

b) - 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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1er mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Afin de ne pas perdre les caractéristiques acquises au cours de leur élevage, et notamment de préserver leur riche bouquet aromatique, pour réduire les risques d'oxydation et limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification, à l'issue de la période d'élevage sur lies fines de vinification. Le bouchage des bouteilles est adapté pour assurer une conservation de la qualité du vin et l'expression de sa complexité aromatique.

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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- Les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 60ème jour qui suit celui du conditionnement.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » est caractérisé par un relief tourmenté lié à un réseau hydrographique particulièrement dense. A l'est de la ville de Nantes, sur les pentes qui surplombent la Loire et le marais de Goulaine, ou plus au sud sur les versants de la Sèvre, de la Maine et de leurs affluents, les parcelles de vigne occupent les coteaux et modèlent les paysages.

Ce territoire constitue la partie centrale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » et s'étend sur 23 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.

Fortement influencé par la proximité de l'océan Atlantique, le climat de la zone géographique présente cependant quelques nuances. Ainsi, les températures hivernales, généralement très douces, sont sensiblement plus froides vers le sud-est où sont localisées les dénominations géographiques complémentaires « Gorges » et « Clisson », plus éloignées de la Loire et du Marais de Goulaine. Les étés restent généralement frais sous l'effet des brises océaniques, avec des précipitations déficitaires et un ensoleillement important.

La structure géologique de la zone géographique montre une grande diversité de roches mises en place à l'ère Primaire :
- les micaschistes dominent au nord, associés sur les pourtours du marais de Goulaine à des gneiss entrecoupés de filons de roches vertes ;
- à l'est, se trouve un important massif de gabbros, qui constitue l'ossature géologique de la dénomination géographique complémentaire « Gorges » et se déploie le long de la rivière Sanguèze ;
- la partie occidentale de la zone géographique repose sur un substratum composé surtout d'orthogneiss, ainsi que d'une granodiorite ;
- la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet » est située dans un secteur où les roches sont peu altérées et fortement fissurées ;
- au sud, une faille isole un massif de granite à gros grains caractéristique de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Clisson ».
Des sédiments sablo-argileux plus ou moins riches en galets recouvrent localement le socle primaire.

Malgré leur diversité, ces formations sont le plus souvent à l'origine de sols bruns filtrants, sableux et caillouteux, parfois enrichis en argiles sur les sous-sols composés de gabbros. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles présentant des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement et d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le moine SAINT-MARTIN, fondateur de l'abbaye de Vertou, au VI^{ème} siècle, est le premier à organiser la viticulture sur les coteaux de la Sèvre et de la Maine.
Le développement du vignoble se poursuit pendant tout le Moyen-Âge, permettant notamment l'essor précoce du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet ».
A partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion du négoce international installé à Nantes, le cépage melon B s'implante définitivement dans la région. Le nom de « *Muscadet* » apparaît pour la première fois en 1635, sur un bail conservé à Gorges. A la fin du XVIII^{ème} siècle, la paroisse de Monnières compte déjà près des deux tiers de ses terres plantées en vignes, signe de la spécialisation viticole de la région.

Après les saccages opérés en marge des guerres de Vendée en 1793-1794, puis les dégâts provoqués par le phylloxera, la viticulture adapte de nouvelles techniques, comme les plantations en lignes et la taille Guyot. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié : adoption du seul cépage melon B, maintien d'une densité de plantation élevée, maîtrise de la charge des vignes et limitation de leur rendement, récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir.
Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus,

cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.
Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons β-glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C_{13}-norisoprénoïdes, avec formation notamment de β-damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Ces usages sont parfois adaptés aux variations du milieu, comme la récolte de raisins à très forte maturité pour la dénomination géographique complémentaire « Clisson », la préservation d'un taux élevé d'acides organiques dans les moûts pour la dénomination géographique complémentaire « Gorges » ou la pratique d'élevage prolongés des vins sur leurs lies fines de vinification pour les meilleures cuvées.
Les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire sont maintenus sur leurs lies jusqu'au conditionnement. Ils sont conditionnés en bouteilles directement dans les chais de vinification pour limiter les risques d'oxydation et réduire les pertes d'arômes.

Souhaitant préserver leur qualité et leur notoriété, des producteurs de la commune de La Haye-Fouassière et des alentours obtiennent dès 1925, par voie judiciaire, la possibilité de déclarer leurs vins sous le nom « Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine ».
La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » intervient en 1936.
La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977, elle se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

La spécialisation viticole de la zone géographique est désormais très marquée, le territoire de plusieurs communes étant voué en grande partie à la seule culture de vignes de cépage melon B. Avec environ 9000 hectares exploités par 680 producteurs, en 2009, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » représentent presque 70% du volume commercialisé dans l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Plus de la moitié de ces vins bénéficient de la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » sont blancs, secs et tranquilles. Ils présentent un équilibre gustatif subtil, entre rondeur et fraîcheur, et développent un bouquet complexe d'arômes à dominante fruitée ou florale. Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

Un élevage prolongé confère parfois aux vins une bonne aptitude au vieillissement, comme pour les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire :
- « Clisson », dont les vins sont caractérisés généralement par une bouche très concentrée et par des arômes intenses, surtout fruités (fruits mûrs, fruits cuits) ;
- « Gorges », dont les vins se distinguent, le plus souvent, par leur puissante attaque en bouche, soutenue par l'acidité et l'amertume, et par des arômes minéraux ou mentholés ;
- « Le Pallet », dont les vins se différencient fréquemment par leur équilibre suave en bouche et par leur bouquet aromatique très fin, dominé par la composante florale.
Pour conserver le bénéfice de leurs élevages et éviter toute oxydation et toute perte aromatique, les vins bénéficiant de ces dénominations géographiques complémentaires sont conditionnés en bouteilles directement dans les chais de vinification.

3°– Interactions causales

Par leur texture grossière héritée de roches anciennes, les sols de la zone géographique assurent un démarrage précoce du cycle de la vigne et limitent sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Ces sols assurent une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement en profondeur. Au fil des siècles, le choix du cépage précoce melon B s'est imposé dans ce contexte, d'autant que la modération des températures estivales de la zone géographique est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes qui s'expriment dans les vins issus de ce cépage blanc délicat.

La longue histoire viticole de la zone géographique, sa spécialisation précoce et la densité des vignes qui la caractérisent ont favorisé, depuis longtemps, la mise en commun des pratiques. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, les producteurs ont obtenu la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, dès 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées de France, à l'issue d'un processus amorcé au cours des années 1920.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité. Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

La diversité des roches et des sols qui en dérivent, les variations topographiques et les nuances climatiques liées à la distance des îlots viticoles par rapport aux masses d'eau, expliquent pour partie la complexité aromatique rencontrée dans les vins. L'exploitation de la diversité du milieu naturel, associée à des pratiques vitivinicoles exigeantes, a permis de dégager des spécificités et de promouvoir des dénominations géographiques complémentaires qui constituent le fleuron de l'appellation d'origine contrôlée :
- « Clisson », où l'interaction entre un climat relativement tardif, des sols sableux peu profonds hérités du granite, des pentes marquées sur les versants de la Sèvre ou de la Maine et des pratiques orientées

vers la recherche de fortes maturités et d'élevages longs sur les lies fines de vinification, apportent aux vins leur richesse en bouche et leurs arômes fruités caractéristiques ;
- « Gorges », dont les sols argileux formés par l'altération des gabbros et le climat local relativement tardif, couplés à des usages visant à récolter les raisins avant complète maturité technologique puis à élever les vins longuement en milieu réducteur sur leurs lies fines de vinification, sont à l'origine du caractère vif des vins en bouche et de leur minéralité très fraîche au nez ;
- « Le Pallet », où la longue tradition viticole et la cohésion des producteurs ont permis d'asseoir un savoir-faire qui exploite au mieux le potentiel de raisins récoltés à pleine maturité sur des sols caillouteux et fissurés, déterminant l'harmonie gustative des vins et la finesse de leurs arômes floraux.
Les opérateurs ont appris à préserver les caractéristiques aromatiques de ces vins de garde en limitant au maximum tout contact avec l'oxygène de l'air lors du conditionnement. Dans cet objectif et conformément aux usages locaux, ces vins sont conditionnés en bouteilles dans les chais mêmes de vinification.

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles plantées en vigne à la date du 19 mai 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, bénéficient, 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, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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 « Muscadet Sèvre et Maine » 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 dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » ou des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Pour bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à ces productions, avant le 1er juin qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle affectée, la référence cadastrale et la superficie en production.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » ou la dénomination géographique complémentaire « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.
Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction d'un vin non conditionné
Tout opérateur destinant un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de transaction.

4. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de conditionnement.

b) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard 1 mois avant le conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin concerné,
- la date prévue de conditionnement.

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 susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce repli.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole
Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1er juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2. Registres de chai
a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.
Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle 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.
