Ref. Ares(2011)1343726 - 12/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSCADET » homologué par le décret n°2011-1569 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1937, 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 la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

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 », complétée ou non par les mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration 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, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Legé, Ligné, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Varades, Vertou, Vieillevigne ;
- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Tillières, La Varenne ;

- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

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 3 et 4 novembre 1994, des 25 et 26 mai 2000 et 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.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration 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 : Arthon-en-Retz, La Bernerie-en-Retz, Boussay, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Machecoul, La Marne, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Pornic, Rouans, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont ;
- Département de la Vendée : Montaigu, Saint-Etienne-du-Bois.

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 14 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
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

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 au nombre d'yeux francs maximum défini pour les règles de taille.

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	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	11500
Mention « sur lie »	10000

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	RICHESSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	153
Mention « sur lie »	161

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	9,5 %
Mention « sur lie »	10 %

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	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	65	78
Mention « sur lie »	55	66

2°- 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 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE TOTALE (milliéquivalents par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	5	Comprise entre 61 et 112 pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 3 grammes par litre et 5 grammes par litre	10
Mention « sur lie »	3		10

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » :
- sont élevés 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 ;
- ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

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 ;
- 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.

b) - 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.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins 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 ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;

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 décembre de l'année de la récolte ;
- Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique présente un paysage façonné par l'alternance de vignes sur les coteaux et les buttes et de prairies bocagères dans les vallées, souligné dans les plus beaux sites par la présence d'anciens moulins ou de « *folies nantaises* » (maisons de villégiature construites au XVIIIème siècle par l'aristocratie ou la bourgeoisie en périphérie de Nantes).
Les parcelles de vigne sont implantées essentiellement sur les versants formés par la Loire, la Sèvre et la Maine, le marais de Goulaine, le lac de Grandlieu et leurs affluents, au sud et à l'est de la ville de Nantes. Proche des côtes de l'océan Atlantique, la zone géographique se rattache à la fois à la Bretagne par son histoire et au Val de Loire par sa situation géographique et s'étend sur 81 communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique caractérisé par la faible variation annuelle des températures, du fait de la proximité d'importantes masses d'eau (océan, estuaire de la Loire, lac de Grandlieu, marais de Goulaine). Les températures hivernales sont particulièrement douces et les étés restent frais, avec une ventilation assurée par les brises maritimes. Les précipitations sont légèrement déficitaires pendant la période de végétation de la vigne, d'où un ensoleillement important pour cette latitude, quoique les grandes marées de l'automne s'accompagnent parfois de fortes averses.

La zone géographique présente une géologie complexe. Au Précambrien et à l'ère Primaire, des orogénèses ont conduit à la mise en place de roches plutoniques (granites, gabbros) et de roches métamorphiques (gneiss, micaschistes, éclogites, amphibolites). Ce socle est recouvert localement par des sédiments tertiaires (argiles, sables à galets). Les limons éoliens qui se sont déposés sur la région à l'ère Quaternaire ont généralement été décapés par l'érosion.
Malgré cette diversité géologique, les sols qui se développent sur ces formations sont le plus souvent bruns sains, sableux et riches en cailloux. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts, essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols filtrants, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement, d'une capacité de rétention en eau limitée et d'une fertilité chimique modérée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » est l'héritier d'une tradition viticole qui remonte aux premiers siècles de notre ère. Port océanique à l'embouchure de la Loire, Nantes s'affirme très tôt comme un important carrefour pour l'expédition de vins vers les îles britanniques et l'Europe du nord. Divers écrits attestent de la réputation naissante des vins au Moyen-Âge.
Progressivement, surtout sous l'impulsion du négoce hollandais, le vignoble nantais se spécialise dans la production de vins blancs et d'eaux-de-vie. Les plantations de vignes sont alors encouragées par la fiscalité, les vins de Bretagne étant moitié moins taxés que ceux provenant de l'amont de la Loire.

L'identité du vignoble se forge véritablement avec le développement du cépage melon B. Les premières traces écrites de plantations de ce « *plant bourguignon* » sous le nom « *Muscadet* » apparaissent au milieu du XVII^{ème} siècle. Après l'hiver rigoureux de 1709, qui a détruit en grande partie le vignoble nantais, le cépage melon B, plus résistant aux gelées, est replanté préférentiellement dans les meilleures situations de la région. Les guerres contre-révolutionnaires de 1793, aux cours desquelles le vignoble est ravagé, puis la crise phylloxérique à partir de 1884, ne font que retarder son avènement.

La reconstitution du vignoble par greffage est l'occasion d'adapter les usages culturaux traditionnels à de nouvelles techniques (plantations en lignes, 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.
Après une réglementation par voie judiciaire au cours des années 1920, ces pratiques sont consacrées par la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées « Muscadet Sèvre et Maine » et « Muscadet Coteaux de la Loire », en 1936, puis « Muscadet » et 1937.

Dans la perspective de produire des vins plus riches et plus 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 pour fêter les évènements familiaux du printemps suivant.
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.
La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977 et se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » couvre un peu plus de 11300 hectares, exploités par environ 840 producteurs. Les vinifications sont principalement l'œuvre de

caves particulières, les vendangeoirs du négoce totalisant environ 25 % de la production et la coopération presque 10 %.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont blancs et tranquilles. Ils présentent des arômes délicats, le plus souvent dans une série fruitée ou florale, et un équilibre gustatif dominé globalement par la fraîcheur.

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.

3°- Interactions causales

« *Si le sol de la Loire-Inférieure est excellent, son climat est merveilleux* » écrit Jules GUYOT dans son « *Etude des vignobles de France* » (Tome II, Paris, 1876). En effet, la zone géographique bénéficie de la conjonction entre des sols propices à la viticulture et un climat qui favorise l'expression aromatique des cépages blancs. Ainsi, la texture grossière des sols assure un démarrage précoce du cycle de la vigne et limite sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Les sols de la zone géographique assurent par ailleurs 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 des plants en profondeur. Enfin, la modération des températures estivales est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes délicats qui s'expriment dans les vins issus du cépage melon B.

Héritiers d'une histoire viticole ancienne, les producteurs de la zone géographique privilégient depuis plus de trois siècles la culture de ce cépage unique et rare sur les meilleurs coteaux. Ils ont optimisé les pratiques viticoles pour assurer la récolte de raisins sains et mûrs, avec un dosage subtil de l'équilibre richesse/acidité qui se retrouve dans les vins.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont souvent élevés sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, ce qui permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. 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.
Conditionnés en bouteille 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 » gagnent en complexité, tout en conservant leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille 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.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont devenus incontournables dès le milieu du XX^{ème} siècle en France, où leur notoriété spontanée et leur taux de pénétration du marché les placent actuellement en seconde position des vins blancs. Au cours des années 1980, l'exportation s'est développée à nouveau, jusqu'à représenter près de 40% des volumes commercialisés. Le tourisme joue un rôle important dans ce succès grâce à la proximité du littoral et à l'association des

vins avec les fruits de mer et les poissons. Par sa superficie en production, ce vignoble est, en 2010, l'un des plus grands vignobles de vin blanc du monde planté avec un seul cépage.

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 2025 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 » 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 des mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau » 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 des mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Pour bénéficier de la mention « sur lie », chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à cette production, avant le 1er février 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 moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, 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 », « primeur » ou « nouveau »,
- 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 moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

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

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant 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.

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 le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6. 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) ;
- 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) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
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) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.
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.
