Ref. Ares(2011)1343835 - 12/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TOURAINE » homologué par le décret n°2011-1627 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», reconnue par les décrets du 24 décembre 1939 (vins tranquilles) et du 16 octobre 1946 (vins mousseux), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi obligatoirement de l'indication « gamay » conformément aux dispositions fixées pour cette indication dans le présent cahier des charge.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- «Amboise» ;
- «Azay-le-Rideau» ;
- «Chenonceaux» ;
- «Mesland» ;
- «Oisly».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «primeur» ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

4°- 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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, INDICATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Touraine »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux blancs et rosés.
AOC « Touraine »complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles rouges et rosés
Indication « gamay »	Vins tranquilles rouges
Dénominations géographiques complémentaires «Amboise» et «Mesland»	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	Vins tranquilles blancs et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	Vins tranquilles blancs et rouges

Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	Vins tranquilles blancs

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;
- Département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Amboise», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Pocé-sur-Cisse, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Artannes-sur-Indre, Azay-le-Rideau, Cheillé, Lignières-de-Touraine, Rivarennes, Saché, Thilouze, Vallères.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Athée-sur-Cher, Bléré, Chenonceaux, Chisseaux, Civray-de-Touraine, La Croix-en-Touraine, Dierre, Francueil.
- Département du Loir-et-Cher : Angé, Bourré, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chissay-en-Touraine, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Meusnes, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Pouillé, Saint-Aignan-sur-Cher, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Seigy, Thésée.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Mesland», la récolte des raisins, la

vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Chambon-sur-Cisse, Chouzy-sur-Cisse, Mesland, Molineuf, Monteaux, Onzain.

f) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher :Chémery, Choussy, Contres, Couddes, Méhers, Oisly, Sassay, Soings-en-Sologne, Saint-Romain-sur-Cher, Thenay.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008 et 9 juin 2010.
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.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent en sa séance du 19 mai 2011, sur proposition 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 récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.
Les listes des critères et des parcelles 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 intéressé.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent en sa séance du 19 mai 2011, sur proposition 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 récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.
Les listes des critères et des parcelles 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 intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que pour la vinification, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois ;
- Département d'Indre-et-Loire :Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse ;
- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-Prés-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher ;
- Département du Maine-et-Loire : Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Amboise», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Bléré, Francueil, Lussault, Noizay ;
- Département du Loir-et-Cher : Mesland, Rilly.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Indre-et-Loire : Avon-les-Roches, Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Cravant-les-Coteaux, Crissay-sur-Manse, Langeais**,** Panzoult, Rigny-Ussé, Saint-Benoît-la-Forêt, Villaines-les-Rochers.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Villentrois ;
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Epeigné-les-Bois, Esvres, Luzillé, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau ;
- Département du Loir-et-Cher : Chémery, Choussy, Couddes, Méhers, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Selles-sur-Cher, Soings-en-Sologne, Thenay.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Mesland», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Saint-Règle ;
- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Chaumont-sur-Loire, Cour-Cheverny, Monthou-sur-Bièvre, Les Montils, Montrichard, Rilly-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Santenay, Seillac, Valaire, Veuves.

f) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Bourré, Châtillon-sur-Cher, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Mont-Près-Chambord, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Ouchamps, Pontlevoy, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Thésée, Valaire.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Touraine »	
Vins blancs	- cépage principal : sauvignon B ; - cépage accessoire : sauvignon gris G.
Vins rouges	a) – Disposition générale : - cépages principaux : cabernet franc N et cot N ;

	- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, gamay N, pinot noir N. b) – Disposition particulière : Pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'ouest du méridien de Tours, le cépage cabernet franc N peut être le seul cépage principal.
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	- cépage principal : gamay N ; - cépages accessoires: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et pinot noir N.
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	gamay N
Vins rosés tranquilles et mousseux, vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, meunier N, pineau d'Aunis N, pinot gris G, pinot noir N.
Vins blancs mousseux	chardonnay B, chenin B, cabernet franc N, grolleau N, grolleau gris G, orbois B, pineau d'Aunis N, pinot noir N.
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs	chenin B
Vins rouges et rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et gamay N
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	chenin B
Vins rosés	- cépage principal : grolleau N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et gamay N.
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs	sauvignon B
Vins rouges	- cépages principaux : cabernet franc N et cot N ; - cépage accessoire : gamay N.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	- cépage principal : chenin B ; - cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon B.
Vins rouges	- cépage principal : gamay N ; - cépages complémentaires : cabernet franc N et cot N.
Vins rosés	- cépage principal : gamay N ; - cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	sauvignon B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Touraine »	
Vins blancs	La proportion du cépage sauvignon gris est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 70 % de l'encépagement.
Vins rouges	a) – Disposition générale : - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cot N est supérieure à 50 % de l'encépagement. b) – Disposition particulière : Pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'ouest du méridien de Tours, la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement.
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	- La proportion du cépage grolleau N est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement ; - La proportion des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins rouges	- La proportion du cépage cot N est comprise entre 50 % et 65 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 35 % et 50 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	

Vins blancs	- La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à celle du cépage sauvignon B et est inférieure ou égale à 15% de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cot N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre10 % et 30 % de l'encépagement.
Vins rosés	La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

AOC «TOURAINE», COMPLETEE OU NON PAR LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «MESLAND»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AMBOISE»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même est supérieur ou égal à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AZAY-LE-RIDEAU»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « CHENONCEAUX »
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «OISLY»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5200 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,65 mètre 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 selon les techniques suivantes:

<table>
<tr><td>APPELLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, CEPAGES</td><td>REGLES DE TAILLE</td></tr>
<tr><td colspan="2">AOC « Touraine »</td></tr>
<tr><td colspan="2">Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois pour le cépage sauvignon B et 8 yeux francs sur le long bois pour les autres cépages, et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant au maximum 5 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 2 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 11.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénomination géographique complémentaire «Amboise»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Les opérations de taille débutent au plus tôt le 1er novembre et s'achèvent au plus tard le 1er mai de chaque année.</td></tr>
<tr><td>Pour tous les cépages à l'exception du cépage gamay N</td><td>- soit en taille Guyot à un ou deux bras avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et 2 coursons au maximum, et un maximum de 11 yeux francs par pied ;
- soit en taille en « Y » (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- soit en taille courte (conduite en gobelet) avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 12 yeux francs par pied.
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</td></tr>
<tr><td>Pour le cépage gamay N</td><td>- soit en taille en « Y » (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- soit en taille courte (conduite en gobelet) avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénominations géographiques complémentaires «Mesland» et «Azay-le-Rideau»</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois, et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 5 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »</td></tr>
<tr><td>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu’à la 20ème feuille)</td><td>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
<tr><td>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21ème feuille)</td><td>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
<tr><td>Pour les cépages noirs</td><td>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied:
- soit en taille Guyot avec un seul long bois de 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail) avec un maximum de 2 yeux francs par coursons ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Oisly »</td></tr>
<tr><td>Vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu’à la 20ème feuille)</td><td>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
</table>

Vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21ème feuille)	Avec un maximum de 11 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage «plan relevé».

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est 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.
DISPOSITION PARTICULIERE POUR LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AMBOISE»
Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,60 mètre au dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	11000
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	10500
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	12000
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs, rouges et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	

Vins blancs	10000
Vins rouges	9000
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	10500
Vins rouges et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	10000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - Un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang ;
b) – Le couvert végétal des fossés entourant les parcelles de vigne situées au sein de l'aire parcellaire délimitée est maintenu ;
c) - Le bâchage du sol des parcelles de vigne et des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdit.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes:

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Touraine »		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	171	10%
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	153	9,5%
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»		
Vins blancs	170	10,5%
Vins rosés	162	10%
Vins rouges	171	10%
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»		
Vins blancs	162	10%
Vins rosés	153	9,5%
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux »		
Vins blancs	179	11%
Vins rouges	189	11%
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges	171	10%
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»		
Vins blancs	179	11 %

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)

ET COULEUR DES VINS	
AOC « Touraine »	
Vins blancs	65
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	60
Vins mousseux blancs et rosés	72
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs, rouges et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs	60
Vins rouges	55
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	60

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	72
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	66
Vins mousseux blancs et rosés	78
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs et rouges	63

Vins rosés	67
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	66
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	66
Vins rouges	60
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	70
Vins rouges et rosés	67
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	66

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite des rendements visés dans le tableau ci-dessous. Ces rendements correspondent à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ces rendements fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	PRODUCTION TOTALE DES PARCELLES REVENDIQUEES (hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	85
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	80
Vins mousseux blancs et rosés	92
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs	85
Vins rouges et rosés	80
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	85
Vins rosés	80
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	72

Vins rouges	66
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	85
Vins rouges et rosés	80
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	72

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut pas 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 en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que la parcelle ne comporte 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) - <u>Assemblage des cépages</u>

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Touraine »	
Vins blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal.
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
Vins susceptibles de bénéficier l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85% de l'assemblage.
Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	- Les vins ne peuvent être issus d'un seul cépage ; - La proportion d'un cépage dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%.

Vins blancs mousseux	Le cépage chenin B ou le cépage orbois B représente au moins 60 % de la cuvée. Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland »	
Vins rosés et blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal
Vins rouges	Les vins sont issus de l'assemblage des 3 cépages et dans lequel le cépage principal est majoritaire.
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux »	
Vins rouges	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux ; - La proportion d'un cépage principal dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%.

b) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention primeur ou « nouveau », présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Tout lot de vin de base destiné à l'élaboration des vins mousseux présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre;
- Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	ACIDITE TOTALE (grammes par litre d'acide tartrique)
AOC « Touraine »		
- Vins blancs ; - Vins rosés ; - Vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5

«primeur» ou « nouveau »		
Vins blancs et rosés élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
- Vins rouges ; - Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay », - vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»		
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n’est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n’est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n’est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »		
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5

Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10% ;
- Les vins blancs et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et «Mesland» et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et « Oisly », l'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DE VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Touraine »	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Vins mousseux blancs et rosés (en cas d'enrichissement du moût)	13 %
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	12,5 %
Vins rosés	12%
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs et rouges	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	12,5 %

e) - Capacité de cuverie.
- Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale ;
- Pour l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Amboise», tout opérateur justifie d'un volume de cuverie de vinification équivalent au moins à 1,4 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation.
Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures pour les contenants de vinification dont le volume est supérieur à 50 hectolitres.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont vinifiés par macération carbonique.

b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles.
Le dégorgement est réalisé à l'issue d'une période de 9 mois au moins à compter de la date de tirage.

c) - Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Amboise» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31décembre de l'année de la récolte.

d) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation.

e)- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31décembre de l'année de la récolte.

f) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

g) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

h) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Oisly» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

b) - les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur aux dates suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Touraine »	
Vins tranquilles	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période d'élevage de 9 mois au moins à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs et rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs rouges et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir des dates suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Touraine »	
Vins bénéficiant de la mention «primeur» ou « nouveau »	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.
Vins tranquilles	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins rosés	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rouges	Au plus tôt le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
Vins blancs	Au plus tôt le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	Au plus tôt le 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	Au plus tôt le 1er août de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs, rouges et rosés	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	Au plus tôt le 1er avril 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

La zone géographique se présente comme un plateau mollement ondulé, au sud-ouest du Bassin Parisien, et correspond à une zone de confluence sur le territoire de laquelle, le Cher, l'Indre et la Vienne, viennent rejoindre la Loire. Le vignoble, implanté sur une centaine de kilomètres, s'organise le long des vallées, à l'exception de la Sologne viticole, à l'est, dont le vignoble repose, en situation de plateau, entre le Cher et la Loire.

Les zones géographiques des dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et « Mesland » s'étendent au cœur des vallées qui s'égrènent, d'ouest en est, le long du Val de Loire, tandis que la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » borde la vallée de l'Indre.

La vallée du Cher abrite en son aval la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » tandis que celle de « Oisly » occupe le plateau oriental situé entre la Loire et le Cher.

L'altitude générale dépasse rarement 100 mètres ou 120 mètres, sur le territoire des 143 communes qui composent la zone géographique.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. On distingue parmi ces parcelles :
- les parcelles présentant des sols dérivés de l'argile à silex, auxquels sont mêlés des sables miocènes, sols dénommés localement « *bournais perrucheux* »,
- les parcelles présentant des sols développés sur des argiles à silex ou « *perruches* », ou des sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires, dénommés localement «*aubuis*»; ce sont des sols chauds et perméables, qui reposent sur les premières pentes ou « *côtes* » des vallées ;
- les parcelles présentant des sols des vallées, reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes, dénommés localement «*graviers*».

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique, avec une atténuation nette de son influence dès que l'on avance vers la partie orientale de la zone géographique à hauteur du méridien de Tours.
Les températures et les précipitations témoignent de cette atténuation, avec des précipitations d'environ 550 millimètres, à l'ouest, qui vont jusqu'à 650 millimètres, à l'est, et une plus grande amplitude thermique, à l'est, signe d'une influence océanique dégradée plus marquée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les restes d'un vieux pressoir découvert à Cheillé près d'Azay-le-Rideau témoignent de la culture de la vigne en « Touraine » dès le II^{ème} siècle. Sous l'influence de l'Eglise, entre le VIII^{ème} et le XII^{ème} siècle, la viticulture connaît un véritable essor.

La présence de la Cour royale dans la vallée de la Loire au XVI^{ème} siècle (châteaux de Chambord Chenonceau, etc…) contribue à un développement considérable de la production de vins de qualité, ainsi qu'à la renommée de certains « *crus* ». La production se développe après la promulgation de l'Edit des vingt lieues qui interdit la production viticole autour de la capitale, et les cépages « *gamay* » en provenance de la région lyonnaise font leur apparition.

Voies naturelles de circulation, la Loire et le Cher ont spontanément incité à commercer, développer et exporter les productions de la zone géographique.
Le commerce des meilleurs vins se fait principalement avec la Hollande et l'Angleterre, via la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire, près de Nantes. Ces vins de qualité sont alors baptisés « *vins de la mer* », pour leur aptitude au transport.

Au XVIII^{ème} siècle, un vignoble se développe dans la basse vallée du Cher autour des villes de Bléré, Thésée, Montrichard et Chenonceaux.
Une description de l'encépagement du secteur est réalisée à l'occasion de l'enquête agricole de l'an XII (1804). Dans son « *Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher* » le « *côt* » est présenté comme le principal cépage « *espèce de plan le plus propagé sur la côte du cher donnant au midi, produisant la première qualité du vin* ».

En 1845, le Comte ODART mentionne également dans son « *Ampélographie* » le cépage cot N comme « *cépage le plus cultivé sur les bords du Cher et du Lot* ».
Jules GUYOT, en 1860, toujours très précis dans ses descriptions, écrit : « *Le breton (cabernet franc N) a son centre principal à Bourgueil, entre Chinon et Saumur, où il donne d'excellents vins ; mais il disparaît en remontant vers l'est de la région, où les côts, les chardenets, les pinots noirs, les beurots et le meunier(…) dominent dans le Loir-et-Cher …* ».

Après la crise phylloxérique, le vignoble de « Touraine » est reconstitué avec un encépagement issu notamment de nouveaux cépages greffés comme les cépages gamay N et sauvignon B.
La zone géographique se construit alors peu à peu, en intégrant des secteurs viticoles à bonne potentialité qualitative et, peu avant le début de la seconde guerre mondiale, en 1939, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Touraine » est reconnue.

En 1953, le nom de « Touraine » est définitivement adopté avec la possibilité de compléter ce nom par la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » pour un petit secteur de la vallée de l'Indre.

En 1955, les dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et « Mesland » sont reconnues. Elles consacrent deux secteurs dont l'encépagement est resté traditionnel, notamment avec le cépage chenin B.
Le vignoble couvre alors une superficie de 8000 hectares et les producteurs, regroupés au sein de cinq caves coopératives, développent la production des vins issus des cépages sauvignon B et gamay N qui acquièrent une solide notoriété auprès de la restauration sous les dénominations communes de « *sauvignon de Touraine* » et « *gamay de Touraine* ».

Conscients du potentiel de leur territoire et de leurs cépages, dès 1985, les producteurs de la vallée du Cher implantent les cépages cot N et sauvignon B sur les parcelles de premières « *côtes* » tandis que ceux de la Sologne viticole réservent le cépage sauvignon B aux parcelles présentant des sols sableux.
Ce travail de recherche d'authenticité se concrétise par la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » pour les vins blancs et rouges des coteaux du Cher, et « Oisly », pour les vins blancs de la Sologne viticole.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 4500 hectares cultivés par environ 800 producteurs. 260000 hectolitres environ sont produits dont plus de 60% de vins blancs.

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

Vins tranquilles

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » sont des vins présentant de la rondeur en bouche et des finales fraiches et bien équilibrées.

Les vins blancs, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches. Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur.

Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats qui peuvent rappeler le cassis, les fruits exotiques ou les agrumes.
Ces vins rosés peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », et ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les vins rouges produits avec le cépage gamay N (vins bénéficiant de l'indication « gamay » ou vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau ») arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent généralement des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse.
Ceux issus d'assemblages ou du seul cépage cabernet franc N, à l'ouest du méridien de Tours, sont des vins élégants et puissants, avec une bonne structure tannique, et dont l'expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond.

Vins mousseux

Les vins mousseux blancs et rosés sont forgés sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées et une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a modelé, au fil du temps, un plateau ondulé de roches tendres du Tertiaire et du Secondaire. Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux ainsi ciselés et sur les rebords de plateau.

Cette proximité des cours d'eau constitue déjà, à la Renaissance, un atout important qui favorise l'exportation des vins de « Touraine ». Ainsi, la permanence de la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire d'où les vins sont exportés vers la Hollande et l'application de l'Edit des vingt lieues, en 1577, façonnent le vignoble ligérien et favorisent une production de qualité.
Sous l'influence du climat, un encépagement reposant sur les cépages chenin B et cabernet franc N est développé dans la partie occidentale de la zone géographique tandis que les cépages sauvignon B, cot N et gamay N sont privilégiés dans la partie orientale de la zone géographique. Le méridien de Tours marque cette limite climatique naturelle. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants développés principalement sur turonien et sénonien. L'argile à silex, riche en pierres siliceuses couvre majoritairement les sols des vallées intermédiaires. Ces silex, nombreux en surface, jouent alors un rôle important lors de la maturité en augmentant les taux d'échanges de chaleur du sol.

Ces conditions participent grandement à la qualité des vins blancs et des vins rouges.
Le cépage sauvignon B se plait notamment sur les parcelles présentant des sols de « *perruches* » et « *d'aubuis* ». Il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante, au fil des ans. Les vins qui en sont issus, expriment, sur ces sols, et sous ce climat, des caractères frais et originaux. Ils représentent les 2/3 de la production de l'appellation d'origine contrôlée, en 2009.
Le cépage gamay N, cépage noir de la reconstruction phylloxérique, repose principalement sur les parcelles présentant des sols d'« argiles à silex » et les vins qui en sont issus sont fruités et alertes. Les vins rouges à l'est du méridien de Tours ont le cépage cot N comme colonne vertébrale, tandis que le cabernet franc N s'impose à l'ouest de celui-ci. Ils apportent une belle structure tannique.

Au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine» et exprimant la diversité des milieux naturels, 5 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives.

«Amboise»

Le plateau de craie tendre présente un relief assez marqué avec une altitude comprise entre 80 mètres et 100 mètres. La diversité des situations géo-pédologiques a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les vins rosés sont fruités et frais, les vins rouges, qui disposent d'une bonne structure tannique, ont une expression aromatique assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges et les vins blancs sont généralement secs, mais peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifiés de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ».

«Azay-le-Rideau»

Le vignoble, grâce à son positionnement entre les vallées de la Loire et de l'Indre, bénéficie d'un climat tempéré. Les cépages grolleau N et chenin B colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins blancs élégants et frais, et de vins rosés fruités. Selon les usages, les vins rosés sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation afin d'obtenir ce fruité. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles sont élégants et minéraux.

«Chenonceaux»

La zone géographique s'étire sur les coteaux des deux rives du Cher. Les cépages sont implantés sur des parcelles présentant des sols marqués par la présence importante de silex.
Le vin blanc possède une expression aromatique généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, accacia…) et des notes plus fruitées (agrumes, fruits secs,…). L'élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'apporter rondeur et finesse.
Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. Un élevage, au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'obtenir un vin aux arômes complexes et des tanins ronds et soyeux.

«Mesland»

La zone géographique, située au nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », correspond à un rebord de plateau regardant la Loire. Ici les sols sont unis par la présence de silex et de sables du Miocène. L'amplitude thermique élevée et la situation géographique mets en valeur des cépages précoces. Les vins rouges et rosés, principalement issus du cépage gamay N, expriment des arômes concentrés de petits fruits rouges. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles, possèdent une expression aromatique complexe révélant des arômes floraux (aubépine, tilleul, verveine…) et des notes plus fruitées (agrumes, poire,…). La dégustation se termine souvent par une sensation de fraîcheur.

«Oisly».

Au cœur de la Sologne viticole, ce vignoble produit des vins blancs secs à partir du seul cépage sauvignon B qui exprime toutes ses potentialités sur les sols de sables et graviers continentaux et les formations dites « de Sologne » composées de sables, argiles et faluns. Le climat de la zone géographique met en évidence une saison sub-sèche la plus accentuée de la région Touraine. Ce milieu naturel offre des vins à la fraîcheur marquée par des arômes fins et délicats rappelant les agrumes et les fleurs blanches. Un élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se complexifier.

La « Touraine », héritière des vignobles et vallées chantés par les Rois, est encore l'un des fleurons des vignobles septentrionaux et ses paysages culturels vivants, préservés par l'exploitation séculaire de la vigne ont favorisé l'inscription de la Vallée de Loire au Patrimoine historique de l'UNESCO.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le contexte décrit ci-dessus. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à fermenter à nouveau, les producteurs tourangeaux ont souhaité maîtriser ce phénomène de « mousseux naturels » et en tirer parti. Sont ainsi nés les vins offerts au consommateur comme « pétillants », à partir du XIX^{ème} siècle. La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation
Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent maintenant un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'originalité territoriale des vins blancs est traduite par l'obligation de la présence de 60% de cépage chenin B ou d'orbois B. L'élevage long « sur lattes » contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, 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, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 30 mai 1991;
- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992;
- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;
- 2026 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001;
- 2028 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003;
- 2031 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 8 et 9 mars 2006;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 29 mai 2008 ;
- 2035 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 9 juin 2010.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin .
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.
Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,85.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation pour la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- La densité minimale à la plantation est de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à la dénomination géographique complémentaire est établi sur la base du rendement autorisé pour la dénomination géographique complémentaire, affecté du coefficient de 0,90.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation pour la dénomination géographique complémentaire « Oisly » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- La densité minimale à la plantation est de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;

- Le volume pouvant bénéficier du droit à la dénomination géographique complémentaire est établi sur la base du rendement autorisé pour la dénomination géographique complémentaire, affecté du coefficient de 0,90.

d) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

e) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique complémentaire « Oisly » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation, règles d'assemblage

<table>
<tr><th>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET TYPES DE PRODUITS</th><th>ENCEPAGEMENT, REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION, REGLES D'ASSEMBLAGE</th></tr>
<tr><td colspan="2">AOC « Touraine »</td></tr>
<tr><td>Vins blancs tranquilles</td><td>a) - Jusqu'à la récolte <s>2016</s> 2021 incluse, les vins peuvent être issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chenin B, orbois B, sauvignon B ;
- cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon gris G.
La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</td></tr>
<tr><td>Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »</td><td>Jusqu'à la récolte 2021 incluse, les vins peuvent être issus du seul cépage pineau d'Aunis N.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Vins rouges</td><td>Mesure transitoire générale</td></tr>
<tr><td>Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion des cépages cabernet-sauvignon N, gamay N, pinot noir N, ensemble ou séparément, peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.</td></tr>
<tr><td>Mesures transitoires particulières :
pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'est du méridien de Tours</td></tr>
<tr><td>a) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion du cépage cabernet franc peut être supérieure à 70% de l'encépagement ;</td></tr>
</table>

	b) - Pour les récoltes 2017 à 2020 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ; c) - Pour les récoltes 2021 à 2029 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement. Seules les mesures transitoires particulières s'appliquent pour les règles d'assemblage.

4°- Normes analytiques

a) - Jusqu'à la récolte 2021 incluse, les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et issus des cépages chenin B et orbois B présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale de ces vins, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

b) - Les vins issus de ces mêmes cépages et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » 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 Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) - Les dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Azay-le-Rideau» ou «Mesland» sont inscrites obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Les dénominations géographiques complémentaires «Chenonceaux» ou «Oisly» sont inscrites obligatoirement sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Les vins blancs bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Mesland» ou «Azay-le-Rideau» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

f) - Les vins rosés bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Amboise» ou «Mesland» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

g) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

h) – 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.

i) - L'indication «gamay» est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée et au plus égales à celles-ci

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. 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.

3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base
La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux est adressée à

l’organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l’année de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- les cas échéant, la dénomination géographique complémentaire, l’indication ou la mention ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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.

4. Déclaration de revendication pour les vins mousseux
La déclaration de revendication est adressée à l’organisme de contrôle agréé selon les modalités et les délais, compris entre la date de fin de chaque tirage et la fin du mois au cours duquel l’opération de tirage a été réalisée, fixés dans le plan d'inspection.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la couleur ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l’opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac
Tout opérateur déclare auprès de l’organisme de contrôle agréé chaque transaction en vrac selon les modalités et les délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder 15 jours ouvrés avant l'opération.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d’une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l’identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l’appellation et la couleur du produit ;
- les cas échéant, la dénomination géographique complémentaire, l’indication ou la mention ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d’origine contrôlée et 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 selon les modalités fixées dans le plan d’inspection, au plus tard dans les 24 heures suivant l’achèvement du conditionnement, du ou des lots, de vin.

7. 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 15 jours ouvrés avant toute expédition.

8. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d’origine contrôlée « Touraine» un vin bénéficiant

d’une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire, à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé, 15 jours ouvrés au moins avant tout conditionnement ou transaction.

9 - Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée adresse, à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé, une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l’appellation et la couleur du produit concerné ;
- l’identité de l’opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi des contrôles maturité et de vinification
Tout opérateur récoltant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :
- par cépage, au moins un contrôle maturité réalisé avant vendange ;
- par lot de vinification, le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d’enrichissement.

2. Registre des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » pour les vins rouges
Tout opérateur tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau ».

3. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement
Tout opérateur élaborant des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont indiqués notamment :
- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

4. Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d’un système de traçabilité et de conservation des échantillons
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d’origine contrôlée et justifiant d’un système certifié de traçabilité et de conservation d’échantillons tient à jour un registre reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d’inspection.

5. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et visées par les mesures transitoires relatives au mode de conduite pour l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l’année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang.

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 délimitée et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire de la tenue à jour du potentiel de production ; - Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et Oisly », contrôle sur le terrain (encépagement et densité de plantation)
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Maîtrise des températures de fermentation	Contrôle sur site
Capacité de cuverie	Contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain : comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage / poids / grappes / densité).
Rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau ».	Contrôle des parcelles après récolte
Maturité du raisin.	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Vérification des enregistrements (contrôles de maturité) réalisés par les opérateurs ; - Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et Oisly »,

	contrôle de maturité sur site.
B.3 - 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.
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs, y compris les vins de base pour mousseux.	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins en vrac prêts à être mis en marché à destination du consommateur ou conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
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.