Ref. Ares(2011)1335760 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « JASNIÈRES » homologué par le décret n°2011-1586 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Jasnières », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Jasnières » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Sarthe : Lhomme, Ruillé-sur-Loir.

2° Aire parcellaire délimité

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 novembre 1985.

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

3° Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Sarthe : Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Château-du-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Marçon, Montabon, Nogent-Poncé, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé, Vouvray-sur-Loir, Vancé.
Département de Loir-et-Cher : Montoire-sur-Loir.
Département d'Indre-et-Loire : Bueil, Epeigné-sur-Dême, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg.

V. - Encépagement

1° Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,80 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1 mètre.

b) Règles de taille
Les vignes sont taillées à coursons portant chacun au plus 3 yeux francs. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser 13.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». Le palissage des vignes est obligatoire avant l'entrée en production en appellation d'origine contrôlée. 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. Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,50 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 8500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au minimum du dernier piquet de palissage.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte

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

2° Maturité du raisin:

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

	Richesse minimale en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Vins secs	162	10 %
Vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12 grammes par litre	212	12,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1° Rendement:

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 52 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir:

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

3° Entrée en production des jeunes vignes:

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

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

1° Dispositions générales

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

a) Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

Les vins secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale 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.

L'acidité volatile est inférieure ou égale à:
- 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte ;
- 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante ;
- 18 milliéquivalents par litre ensuite.

b) Pratiques œnologiques et traitement physiques

Le recours à toute pratique d'enrichissement est interdit pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose +fructose) supérieure à 12 grammes par litre.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au volume de la récolte précédente, à surface égale.

d) Entretien global 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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage:

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

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 janvier 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 au plus tôt le 1er janvier 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

Située au cœur de la vallée du Loir, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée Jasnières correspond à un coteau très pentu, orienté au sud et reliant les communes de Ruillé-sur-Loir et Lhomme sur environ 5 kilomètres en rive droite de la vallée.

Le nom de "Jasnières" est celui d'un lieu-dit emblématique qui a désigné par la suite l'ensemble du coteau et les vins qui en sont issus. Le coteau large d'environ 300 mètres est entrecoupé de trois vallons qui marquent fortement le paysage.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie la plus abrupte de ce coteau avec des pentes de l'ordre de 15%, à une altitude variant de 70 à 120 mètres et représentent une

cinquantaine d'hectares. En ces situations, sous l'action de l'érosion qui a mis à nu le substrat, les sols sont superficiels, caillouteux et se réchauffent rapidement. Ils sont principalement développés sur les formations du tuffeau du Turonien et des argiles à silex du Sénonien. Par endroits, ils peuvent être issus des formations détritiques de l'Eocène ou comporter des éléments issus de terrasses alluviales du Loir.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid du coteau. Les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon la tradition orale, l'implantation au moyen-âge du monastère de Saint-Lézin, à Marçon, est à l'origine du développement de la vigne dans la vallée du Loir.
Au cœur de cette vallée, les vignerons ont rapidement identifié le coteau particulier de Jasnières sur lequel le cépage chenin B, implanté à l'extrême nord de son aire de culture, donne des vins originaux. De nombreuses caves creusées et utilisées pour la vinification, ont constitué un facteur favorisant la vinification et la conservation des vins de Jasnières.
Au XVI^{ème} siècle, les vins blancs du Loir sont régulièrement cités. Ainsi, Rabelais, dans son « Pantagruel », signale que la commune de La Chartre située au cœur de la vallée du Loir et juste au pied du coteau de Jasnières était encombrée de marchands de vin ; Ronsard chante les vins du Loir et Henri IV chevauchant entre La Flèche et Vendôme découvre les vins de Jasnières et demande à ce qu'ils soient servis au château royal de Saint-Germain-en-Laye.
Par la suite, les courtiers hollandais jusqu'à la fin du XIX^{ème}, remontant la loire et ses affluents, s'approvisionnent en vins blanc du Loir et de Jasnières et les acheminent jusqu'aux pays du nord de l'Europe qui apprécient particulièrement les vins blancs produits en Val de Loire avec le cépage chenin B..Il faut souligner en effet l'importance du Loir qui grâce à sa liaison avec la Loire permet aux denrées et vins produits en Sarthe d'être exportées.

Jules Guyot note dans son *Etude des vignobles de France* (1876) que *« le climat de la Sarthe appartient à cette partie de la zone tempérée où les fruits sucrés acquiert le maximum de leur finesse, les raisins y sont délicieux et les vins produits remarquables.*
C'est au cours de ce XIX^{ème} siècle que les vins blancs de Jasnières acquièrent auprès d'un plus large public une forte notoriété avec notamment les millésimes 1837, 1870 et 1893 qui marquent les esprits. Curnonsky grand critique gastronomique du début du XX^{ème} siècle, surnommé le prince des gastronomes, indique à cette époque que « Trois fois par siècle, le Jasnières est le plus grand de tous les vins blancs du monde. "

En 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Jasnières » est l'une des premières à être reconnue pour les différentes catégories de vins.

En 2009, le vignoble de l'AOC "Jasnières" occupe plus de 50 ha, cultivés par environ 25 vignerons dont la production approche 2500 hl.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins secs présentent généralement des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse. Ils conservent en final une sensation de fraicheur. Leur potentiel s'exprime en vieillissant pour faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel ou la rose fanée.

Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles leur complexité et leur potentiel de garde sont généralement plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs apparaissent alors fréquemment accompagnées assez souvent au vieillissement de notes d'amandes grillées ou de coing.

3. Interactions causales

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

Cette expression originale des vins impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte.

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

L'effet millésime, particulièrement marqué sur le vignoble, a permis aux hommes depuis fort longtemps de tirer parti des diverses conditions de maturité des raisins.
Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques du millésime, les raisins récoltés auront une richesse naturelle en sucre plus ou moins importante et donneront différents types de vins. Lorsque les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, les vendanges après concentration par passerillage sur souche ou action de pourriture noble donnent des vins à forte teneur en sucres restants qui peuvent être alors conservés plusieurs dizaines d'années.
Les vastes caves creusées dans le tuffeau permettent un élevage des vins nécessaire à l'expression de leurs caractéristiques aromatiques; ce dernier est rendu obligatoire dans le cahier des charges.

Cités dès le XVI^{ème} siècle par les rois et érudits, les vins de Jasnières gagnent leur notoriété auprès du grand public dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle et occupent encore aujourd'hui une place à part dans la production des vins blancs septentrionaux du Val de Loire.

XI. — Mesures transitoires

Mode de conduite:

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tout en présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et une densité minimum de 4 500 pieds à l'hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales:

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas

supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largueur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins répondant aux dispositions du point IX (1-a) relatives à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

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

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

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

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

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

4. Déclaration de déclassement:
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et le type 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 le produit considéré.

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

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

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

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

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

II. - Tenue de registres

1. Registre de maturité
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré au moins un contrôle de maturité.

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et dont la densité de plantation est supérieure à 4 500 pieds par hectare mais inférieure à 5 500 pieds par hectare tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

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

Chapitre III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou

de plantation et palissage)	le plan d'inspection
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie	Sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la maturité	Contrôle documentaire et contrôle sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de 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. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac 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.
