Ref. Ares(2011)1351074 - 13/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ROUSSETTE DU BUGEY »
homologué par le décret n° 2011-1722 du 30 novembre 2011, JORF du 3 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ROUSSETTE DU BUGEY »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey », initialement reconnue en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, 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 les dénominations géographiques complémentaires « Montagnieu » et « Virieu-le-Grand » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzeriat, Ceyzérieu, Chanay, Charvornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Briord, Montagnieu et Seillonnaz.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Virieu-le-Grand », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, sont assurées sur le territoire de la commune de Virieu-le-Grand dans le département de l'Ain.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 26 et 27 février 2003.
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

a) - 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 de l'Ain : Ambronay, Ambutrix, Aranc, Arandas, Armix, Bettant, Brégnier-Cordon, Brénaz, Ceignes, Certines, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Château-Gaillard, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Douvres, Druillat, Evosge, Grand-Corent, Hautecourt-Romanèche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Jasseron, La Burbanche, La Tranclière, Labalme, Lantenay, Leyment, Leyssard, Lhôpital, Lochieu, Lompnaz, Marchamp, Montagnat, Murs-Gélinieux, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Pont-d'Ain, Premeyzel, Ramasse, Révonnas, Saint-Bois, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Just, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Vulbas, Sainte-Julie, Sault-Brénaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-Montagne, Souclin, Surjoux, Sutrieu, Tenay, Thézillieu, Vieu-d'Izenave, Villereversure, Virieu-le-Petit ;
- Département de la Savoie : La Balme, Champagneux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne ;
- Département de la Haute-Savoie : Bassy, Seyssel.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Cerdon, Ceyzeriat, Ceyzérieu, Chanay, Charvornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virignin, Virieu-le-Grand et Vongnes.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Virieu-le-Grand », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzeriat, Ceyzérieu, Chanay, Charvornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virignin et Vongnes.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage altesse B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.
- Toutefois, les vignes plantées selon des courbes de niveau présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.

- L'écartement entre les rangs est au maximum de 2,40 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est comprise entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille courte à coursons pour les vignes conduites en gobelet (à 4 ou 5 bras avec des coursons à 2 rameaux fructifères), cordon de Royat double, cordon de Royat unilatéral : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 ;
- tailles mixtes ou longues en Guyot simple ou Guyot double : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 16.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,10 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare ;
- 10000 kilogrammes par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :
a) - L'aménagement des abords de parcelles et tournières est réalisé par un enherbement ou bien par un empierrement ;
b) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée ;
c) - Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée sont interdits, à l'exception des travaux de défonçage classique.

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 machines à vendanger ainsi que l'ensemble du matériel de récolte utilisé font l'objet d'un lavage quotidien.

c)- Dispositions particulières de transport de la vendange :
- Le transport de la vendange est effectué dans des remorques ou récipients manuels ne présentant pas d'altération de leur surface de contact avec les raisins ;
- L'ensemble du matériel utilisé lors du transport de la vendange fait l'objet d'un lavage quotidien.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 153 grammes par litre de moût ;
- 162 grammes par litre de moût pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 % ;
- Les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 59 hectolitres par hectare;

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé 53 hectolitres par hectare, pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare ;

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 hectolitres par hectare, pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1ère 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.
La teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) des vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés est inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en gramme par litre d'acide tartrique plus deux, dans la limite de 8 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 % ;
- Les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

c)- Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification correspondant au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

d)- Entretien global du chai et du matériel:
- L'entretien du matériel vinicole est scrupuleusement effectué. Les outils entrant en contact direct avec la vendange, le moût ou le vin font l'objet d'un nettoyage préalable à leur utilisation et ce à l'aide de produits respectant l'environnement.
- L'entretien des chais est régulièrement effectué, notamment en période de vendange.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

b) - Le stockage est réalisé dans un bâtiment fermé et réservé à cet usage.

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

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

b)- Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er décembre suivant la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Localisation géographique

La zone géographique s'étend sur un ensemble de petites montagnes accidentées, entaillées par des vallées étroites que dominent le Grand Colombier et ses 1534 mètres d'altitude.

Dans un paysage marqué par la présence prégnante de la forêt et de larges bosquets, recouvrant crêts et pentes, le vignoble s'insère dans un ensemble de clairières, à l'orientation majoritairement sud/sud-est à sud/sud-ouest, et de dômes morainiques façonnés lors des glaciations du Quaternaire.

La zone géographique est située en région Rhône-Alpes. Elle s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes de Lyon, Grenoble et Genève.
Le pays du « Bugey », à la pointe méridionale du massif jurassien, est lové dans une boucle du fleuve Rhône. Les villes principales en sont Ambérieu-en-Bugey, Belley et Culoz.
La zone géographique couvre le territoire de 67 communes qui abritent, comme ont coutume de dire les bugistes : « *un tout petit vignoble au cœur d'une grande région naturelle* ».

Contexte géo-pédologique, climatologique et hydrologique

Le vignoble occupe des situations géologiques bien différentes. Celles-ci résultent du plissement, à l'ère Tertiaire, pendant le soulèvement alpin, de la chaîne du Jura qui s'organise en un système complexe de plis et de failles.
Le relief est façonné au Quaternaire sous l'action des glaciers alpins qui recouvrent l'ensemble de la région.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur des fortes pentes reposant tant sur les formations calcaires et marneuses (calcaires argileux) du Jurassique ou du Crétacé inférieur, que sur des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes) du Miocène et recouvertes d'éboulis argilo-calcaires ou sur les pentes douces des moraines glaciaires.

Le site de « Virieu-le-Grand », amphithéâtre exposé vers l'orient, est niché au pied de massifs calcaires élevés, et son vignoble, bien abrité est implanté sur des marnes argilo-calcaires.

Au sud-ouest, en bordure du Rhône, le vignoble de « Montagnieu » est installé au pied des reliefs de calcaires jurassiques, sur de magnifiques coteaux dont les fortes pentes sont exposées au sud et présentent des sols argilo-calcaires peu profonds, avec quelquefois affleurement de la roche-mère.

Le climat est océanique, avec des précipitations annuelles abondantes et régulières, de 1100 millimètres à 1300 millimètres. La zone géographique reste cependant sous les influences méridionale et continentale. Si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone géographique connaît également des étés chauds.
Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

b) – <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Déjà cultivée lors de l'occupation romaine, la vigne a tenu de tous temps une place prépondérante dans l'économie de la région.
Sous l'impulsion des moines, puis de riches propriétaires fonciers, le vignoble bugiste connaît son plus grand développement entre les années 1830 et 1870. Il est alors aux mains de propriétaires fortunés et couvre une superficie, dans le département de l'Ain, d'environ 20000 hectares. Le docteur Jules GUYOT, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la production viticole représente alors 25% du produit agricole du département.

Les communes de Virieu-le-Grand et de Montagnieu sont des sites emblématiques de la zone géographique.
Les producteurs ont développé leur produit à partir du cépage altesse B, dénommé localement *« roussette »*. La « Roussette du Bugey » doit d'ailleurs son nom à la couleur rousse que prennent les grains de raisins à maturité complète.
Le cépage altesse B, auquel l'ampélographe P. GALET accorde une grande ressemblance avec le cépage furmint B de Hongrie, aurait été introduit dans les régions de l'Ain et de Savoie, au cours du XIV^{ème} siècle, à partir de Chypre par les ducs de Savoie alliés à la famille de LUSIGNAN, qui régnait alors sur l'île.
La création, en 1888, d'une école de greffage à Virieu-le-Grand, favorise la mise en pratique, par les vignerons de la région, des pratiques de replantation après la crise phylloxérique.

En 2010, 80% des vins sont commercialisés par vente directe essentiellement dans des exploitations familiales. Les volumes produits restant faibles, la vente directe à la propriété s'est fortement développée ainsi que la distribution en direction des grands bassins de consommation proches tels que la région de Bourg-en-Bresse, le Lyonnais et le Genevois.

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » est un vin blanc tranquille généralement sec. Son attaque en bouche est vive et fraîche, puis il délivre un bouquet principalement marqué par des notes de fleurs blanches.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », produits sur une superficie de 8 hectares, sont expressifs dans leur minéralité et leur fraîcheur.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Virieu-le-Grand », produits sur une superficie de 1,2 hectare, se caractérisent par des arômes de fruits et parfois de truffe fraîche.

3°– Interactions causales

Le massif du Bugey se caractérise par une topographie chahutée liée à une histoire géologique complexe. Héritiers d'une belle mosaïque paysagère, les producteurs, grâce aux savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations, ont trouvé la juste adéquation entre le cépage altesse B et les situations viticoles, notamment la nature des sols et les conditions climatiques.

Petit producteur, ce cépage, qui craint les températures élevées et les épisodes de sécheresse, apprécie les secteurs bien abrités, situés sur des sols à bon régime hydrique. Les producteurs l'ont ainsi implanté préférentiellement sur les secteurs d'éboulis calcaires recouvrant les marnes et argiles, situations dans lesquelles il exprime au mieux sa fraîcheur et ses arômes floraux.

Les vins se marient à merveille à la riche gastronomie locale. Le plus connu des gastronomes bugistes n'est autre que Jean Antelme BRILLAT-SAVARIN, qui fut l'un des plus illustres gastronomes français et l'auteur de la « *Physiologie du goût* » et qui ne cessa de promouvoir les vins de la région.
L'accord entre les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » et les fromages à pâte pressée de la région constitue un élément identifié de la gastronomie bugiste.

Grâce au développement de la vente directe et du tourisme dans le département, les premiers caveaux de dégustation s'ouvrent dès le début des années 1960.
Le vignoble du « Bugey » représente pour les habitants des bassins de consommation proches un lieu de visite et de découverte des paysages et des productions viticoles dans une ambiance que les producteurs rendent conviviale.

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » par leur relative rareté, sont une production originale pour la région du Bugey, notamment dans la zone de production des dénominations géographiques complémentaires « Montagnieu » et « Virieu-le-Grand », où ils expriment au mieux leurs caractéristiques.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne mais exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées au présent cahier des charges et aux modalités définies par un échéancier individuel arrêté par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, continuent à bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2019 incluse.

2°- Modes de conduite

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation mais présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3800 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 2038 incluse, sous réserve du respect de l'échéancier suivant :
- pour la récolte 2024, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2032, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

3°- Normes analytiques

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun 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 « Roussette du Bugey » 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

Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires peut être réglementée par les états 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Pour toute parcelle susceptible de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions les plus restrictives au vignoble, il déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, 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 les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au moins huit jours ouvrés avant la récolte.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte et quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- 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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, s'il est modifié par rapport à l'année antérieure.

4. Déclaration préalable de transaction en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le conditionnement.

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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Roussette du Bugey » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement.

Cette déclaration précise le volume concerné.

8. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

9. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux avant plantation susceptibles de modifier la morphologie du relief, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres par les opérateurs)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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.
