Ref. Ares(2011)1358467 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura » homologué par le décret n° 2011-1161 du 22 septembre 2011 , JORF du 24 septembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT DU JURA »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura », initialement reconnue par le décret du 9 octobre 1995, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Crançot, Le Chateley, La Ferté, Pont-du-Navoy.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1er et 2 juin 1989, 6 et 7 novembre 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°*a) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages noirs ou gris: pinot gris G, pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages blancs : chardonnay B, savagnin 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, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieur à 2 mètres.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 20 yeux francs par pied et 120000 yeux francs par hectare ;
- En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 14500 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 global 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

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :
- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et d'au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres.

b) - A compter du 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel

végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les raisins ne peuvent être transportés que dans des récipients non étanches dans des conditions permettant de préserver l'intégrité des raisins ainsi que l'élimination des jus d'autopressurage.

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 144 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

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 74 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2{,}75) \times (R / 10\,000)$.
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 80 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère année suivant celle au

cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que 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.

4°- Dispositions particulières

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre ;
- Le taux de rebêches visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction fixé entre 0% et 10% de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.
Les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sont versés entiers dans le pressoir.
Les installations de pressurage répondent aux dispositions ci-après.
L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage donne lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement ; - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipient utilisé pour la vendange
Aire de stockage	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries

Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum
Convoyage des raisins et tapis à raisins	- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins ; - Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire. Les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire. - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies - Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date du 31 juillet 2009 ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé ; - Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés ; - Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés ; - Tout système ou moyen « antibourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être éliminé

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date du 31 juillet 2009 ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site : - le fractionnement des jus doit être possible ; - l'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de

	convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...)
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages.
La cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions suivantes :
- pour les vins blancs, le volume issu des cépages chardonnay B, pinot noir N et trousseau N est supérieur ou égal à 70 % de la cuvée ;
- pour les vins rosés, le volume issu des cépages noirs ou gris est supérieur ou égal à 50 % de la cuvée.

c) - Normes analytiques.
- Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères mesurée à la température de 20°C ;
- Les vins présentent après dégorgement une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- En cas d'enrichissement des moûts, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, et avant dégorgement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie
La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1er

décembre qui suit la récolte.

d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9mois.

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 lors du tirage pour prise de mousse.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - Les vins 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 spécifique 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte ;
- Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Crémant du Jura » fait partie de la région naturelle du Revermont limitée :
- à l'est, par le premier plateau calcaire du massif jurassien, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Le vignoble est présent, de manière discontinue, sur une bande de 80 kilomètres de long et 2 kilomètres à 5 kilomètres de large, principalement exposé à l'ouest, entre 300 mètres et 450 mètres d'altitude.

Il occupe un chapelet complexe de collines allongées du nord au sud en contrebas du relief principal, dominant de 50 mètres à 100 mètres des dépressions de même orientation. Cette disposition est directement liée au chevauchement du Jura sur la Bresse lors du soulèvement alpin :
- le relief principal, rectiligne, correspond au rebord du premier plateau jurassien, géologiquement constitué d'une assise de calcaire dur du Jurassique moyen dominant une épaisse série de marnes et argiles du Trias et du Lias ;

- les collines sont des fragments arrachés au plateau (écailles), et charriés au front de failles chevauchantes. Elles sont généralement plus allongées dans le sens nord/sud (2 kilomètres à 3 kilomètres) que dans le sens est/ouest (0,5 kilomètre à 1 kilomètre). La forte résistance à l'érosion de ces écailles calcaires leur a permis de rester en relief dans le paysage de la zone géographique. Les dépressions ont au contraire un sous-sol marneux. Elles représentent la masse de l'épaisse série marneuse de plus de 200 mètres d'épaisseur à l'origine, charriée et transportée sur la Bresse par paquets, lors du chevauchement.
L'érosion a été très active sur ces marnes friables, dégageant ainsi des reliefs vigoureux.

L'essentiel des parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupe soit le versant et sa base sous la corniche boisée du plateau, soit les versants les mieux exposés de collines parsemant le piémont.
Le calcaire est partout présent. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne et en particulier aux cépages jurassiens. Sur les coteaux adossés au plateau calcaire, les sols sont assez complexes, mêlant marnes, argiles et éboulis calcaires.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C ; été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe depuis l'époque romaine. Les témoignages qui concernent le vignoble jurassien abondent à partir de l'an 1000.

La production de vins mousseux, dans le Jura, a des origines très lointaines, et la méthode d'élaboration avec seconde fermentation en bouteilles existe depuis le XVII^{ème} siècle. Cette production est traditionnelle et même les appellations d'origine contrôlées comme « Arbois » et « L'Etoile » voyaient une partie de leur production destinée à l'élaboration de vin mousseux. Ces vins mousseux du Jura ont acquis une notoriété certaine. Au XX^{ème} siècle, des familles d'élaborateurs se sont spécialisées dans la production de vins mousseux et les techniques ont été affinées pour la production de vins à haute expression : respect de l'intégrité du raisin, pressurage doux, long séjour « sur lattes », en bouteilles pour la seconde fermentation.

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant du Jura » a été reconnue le 9 octobre 1995. Les producteurs ont alors abandonné la production de vin mousseux bénéficiant des autres appellations d'origine contrôlées du Jura telles « Arbois », « Côtes du Jura », « L'Etoile ».

Les cépages cultivés dans le Jura le sont depuis plusieurs siècles. Les vignerons ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens : le cépage poulsard N, dont on trouve trace écrite, dès 1620, dans le Jura, le cépage trousseau N, dont on trouve trace, avec certitude, dans le Jura à partir de 1732 et le cépage savagnin B dont la présence est attestée en 1717. Ils ont également adapté deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin : le cépage chardonnay B, présent dès 1717 dans le Jura, et le cépage pinot noir N dont la plus ancienne mention écrite date de 1385, sous le nom de « *savagnin noir* ».
Tous ces cépages sont à la base de la production de « Crémant du Jura ».

En 2009, la production, sur 310 hectares, est d'environ 17000 hectolitres de vins mousseux blancs et 2000 hectolitres de vins mousseux rosés.

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

Le vin mousseux blanc, élaboré majoritairement à partir du cépage chardonnay B, est délicat et fin. Il présente une palette aromatique complexe mais discrète au sein de laquelle se distinguent fréquemment des notes de pomme, de brioche et de noisette.

Le vin mousseux rosé est produit généralement à partir du cépage pinot noir N. Il offre très souvent des notes de petits fruits rouges.

3°- Interactions causales

Les raisins tirent leurs spécificités des sols marneux (argilo-calcaires) recouverts de cailloutis calcaires. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continuelle et, en surface, d'épais éboulis caillouteux permettent un bon réchauffement du sol et un bon drainage. Des conditions de production dans le cahier des charges contribuent à la préservation de ces sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,….) et limitent les risques courants d'érosion.

La tradition de production de vins mousseux dans le Jura a permis, au fil des générations, d'adapter progressivement les techniques ancestrales. En cueillant les raisins entiers dans des caisses non étanches, en procédant à un pressurage très doux et progressif, les qualités substantielles des raisins, et notamment le potentiel aromatique lié au milieu naturel, sont préservées.
Les centres de pressurage répondent ainsi à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée. Une durée d'élevage « sur lie » longue, lors de la seconde fermentation en bouteille, favorise le développement d'arômes secondaires et la restitution des spécificités du vin liées à son origine.

En 1734, un vigneron de Poligny, nommé CHEVALIER, décrit en détails la recette par laquelle il obtient du « *vin gris, façon du vin de Champagne* ».
Dès le début du XVII^{ème} siècle la production de vin mousseux est attestée sous l'expression imagée de *« vin fou »* qu'a fait revivre un grand négociant arboisien.

XI. - Mesures transitoires

1°-Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

2°-Réception et pressurage

Convoyage des raisins et tapis à raisins.
Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant le 31 juillet 2009, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir.

3°- Date de mise en marché à destination du consommateur

Pour les tirages réalisés entre le 1er décembre 2010 et le 30 novembre 2012, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 11 mois à compter de la date de tirage, et au plus tôt le 1er décembre de l'année suivant celle de la récolte.

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 « Crémant du Jura » 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) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur 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 1er juin qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juin 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 et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration d'intention de production
En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production huit jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »
Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

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

4. Déclaration préalable des retiraisons (vins de base)

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison.

5. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- la couleur ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- 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.

II. - Tenue de registres

1. Carnet de pressoir
La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

2. Registre de dégorgement
Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.
Ce registre indique notamment :
- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

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 et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins « sur lattes »	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du type de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi de règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 -Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Rendement en jus et taux de rebêches	Contrôle documentaire (carnet de pressoir)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins de base	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

II. – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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

CERTIPAQ
44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
