Ref. Ares(2011)1356562 - 14/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VIRÉ-CLESSÉ »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Viré-Clessé », initialement reconnue par le décret du 26 février 1999, 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 suivi du nom d'une unité géographique plus petite dénommée localement « climat », sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;
- que les vins répondent aux conditions de production fixées, pour l'indication d'une unité géographique plus petite, dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Viré-Clessé » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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 Saône-et-Loire : Clessé, Laizé, Montbellet et Viré.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés 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 4 et 5 novembre 1998.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie 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, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey,

Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-

Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

<table>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS GÉNÉRALES</td></tr>
<tr><td>MODE DE TAILLE</td><td>RÉGLES DE TAILLE</td></tr>
<tr><td>Taille courte (vignes conduites en cordon de Royat)</td><td>- Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte un maximum de 5 coursons taillés chacun à 2 yeux francs maximum.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Taille longue (vignes taillées en Guyot ou taille à queue du Mâconnais)</td><td>Les vignes taillées en Guyot simple ou double sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Chaque pied porte :
- soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum ;
- soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum ;
- soit deux longs bois portant au maximum 4 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum.</td></tr>
<tr><td>Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.
Chaque pied porte un long bois portant au maximum 12 yeux francs et dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage</td></tr>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</td></tr>
<tr><td colspan="2">La taille longue peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d’alterner d’une année à l’autre la position de la baguette.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu’au stade phénologique, correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux</td></tr>
</table>

fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu ;
- 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 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 de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, 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 est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- Si la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée par désherbage chimique, soit un couvert végétal, spontané ou semé, soit une couverture du sol (paillage, mulch,..), est obligatoire sur 20% au moins de la superficie comprise entre 2 rangs.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

c) - A compter du 31 juillet 2009, pour toute nouvelle plantation d'une parcelle :
- soit l'opérateur privilégie des plants issus de sélection massale ;
- soit l'opérateur réalise la plantation avec des plants issus de sélection clonale, et dans ce cas, la plantation est réalisée avec des plants issus de 3 clones différents.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- La vendange est transportée jusqu'au chai de vinification dans des contenants d'une contenance maximale de 3 tonnes ;
- La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Viré-Clessé »	187	11,5 %
AOC « Viré-Clessé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	195	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Viré-Clessé »	64	70
AOC « Viré-Clessé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	62	68

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place 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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :
- 3 grammes par litre ;

- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).

b) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13,5 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel de vinification sont bien entretenus, cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres, les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement, une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Elevage

DISPOSITION GENERALE	
La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
AOC « Viré-Clessé »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Viré-Clessé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte

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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement.
Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de

conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	DATE
AOC « Viré-Clessé »	A partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Viré-Clessé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	A partir du 15 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 est incluse dans la région naturelle des « *Monts du Mâconnais* », dans la partie méridionale de la région Bourgogne. Elle s'étend sur le versant, orienté à l'est, d'un des chaînons les plus orientaux des « *Monts du Mâconnais* ».
Ce « chaînon », structure tectonique basculée et allongée selon une direction nord/sud, parallèlement au fossé bressan, fait affleurer l'ensemble de la série sédimentaire jurassique, composée de calcaires plus ou moins résistants à l'érosion et de marnes (calcaires argileux) plus meubles.
Il en résulte une diversité de substrats, marqués, dans le paysage, par une série de crêtes parallèles au sous-sol calcaire, séparées par des dépressions allongées au substrat marneux.
La zone géographique couvre ainsi le territoire de 4 communes du département de la Saône-et-Loire, à une dizaine de kilomètres au nord-ouest de la ville de Mâcon.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées en coteau, sur les substrats calcaires et marneux. Elles reposent sur deux « côtes » parallèles, orientées nord/sud, dont l'altitude est comprise entre 200 mètres à 440 mètres, l'une sur des calcaires du Jurassique moyen, l'autre sur des substrats marno-calcaires du Jurassique supérieur.
La roche est fréquemment masquée par des formations superficielles parfois décarbonatées représentées par des argiles à « chailles » sur les replats de la « côte » principale, ou par des limons argileux, en piémont et sur les formations marno-calcaires.
L'ensemble est limité, au nord et au sud, par deux vallées conséquentes qui interrompent le chaînon (la Bourbonne et la Mouge) et présente une homogénéité aussi bien au niveau topographique que climatique.
Les sols, développés tant sur les calcaires que les formations superficielles, sont toujours bien drainés. Selon le sous-sol, ils peuvent être très carbonatés et pierreux sur les calcaires, plus ou moins calciques, quelquefois argileux et profonds sur les formations superficielles.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique dégradé avec de nettes influences méridionales. Les précipitations annuelles, régulièrement réparties sur l'année, sont inférieures à 800 millimètres et sont modérées durant la période de végétation de la vigne.
La zone géographique est protégée, en partie, des influences humides océaniques par les chaînons mâconnais et bénéficie, dès les premiers beaux jours et par la proximité de la vallée de la Saône, des remontées, via le sillon rhodanien, des courants d'air doux méridionaux.

La température moyenne annuelle est de 11°C. La chaleur estivale se prolonge souvent jusqu'à l'automne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les plantations de vigne dans la vallée de la Saône et notamment en Mâconnais datent du III^{ème} siècle de notre ère. Toutefois, les premiers écrits mentionnant les redevances appliquées aux vins produits sur les communes de Viré et de Clessé n'apparaissent qu'au VII^{ème} siècle, dans les cartulaires de l'abbaye de Cluny et du chapitre de la cathédrale Saint-Vincent de Mâcon. « *Viriaco* », nom médiéval de Viré, signifierait « *culture de vigne* », alléguant ainsi du caractère antique de sa tradition viticole.
L'histoire des villages de Viré et Clessé a toujours été liée, comme en témoigne la présence du lieudit « *Quintaine* », situé à cheval sur le territoire des deux communes. En effet, ce lieudit est une ancienne paroisse qui a été, tour à tour, annexée à Viré et à Clessé par les nobles et les établissements ecclésiastiques qui se partageaient le territoire jusqu'au XVIII^{ème} siècle.

La réhabilitation du vignoble de ces communes, suite à la crise phylloxérique, est rapide. VERMOREL et DANGUY relatent, en 1894, que sur le domaine du Chapitre « *la famille Dubuc, en 1888, a planté les 4/5 en chardonnay […] elle fournit aujourd'hui les meilleurs vins de Viré* ».
Les plantations en cépage chardonnay B s'intensifient et ce cépage représente, en 1970, 70% de l'encépagement pour représenter 100% de l'encépagement 20 ans plus tard. Un cultivar local de ce cépage, « muscaté », est alors également planté et quelques pieds subsistent encore, en 2010, dans quelques parcelles.
Les vins produits sur les 2 communes de Viré et Clessé sont d'abord reconnus au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » en 1937.

Cependant, les professionnels de ces 2 communes ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins blancs. En recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en apportant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et l'élevage des vins, ces producteurs obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Viré-Clessé » le 26 février 1999.
Le cépage chardonnay B est traditionnellement taillé à double arcure, technique de taille dénommée « taille à queue du Mâconnais», et qui est pratiquée sur les vieilles vignes, mais supplantée dans les jeunes plantations par une taille à simple arcure, voire en Guyot simple afin de maîtriser au mieux maturité et rendement.

S'étendant sur environ 400 hectares, pour une production annuelle de plus de 20000 hectolitres, le vignoble est exploité par environ 250 opérateurs. Les vins sont mis en marché par 50 caves particulières et 25 négociants, mais une part importante de la production est commercialisée par les 2 caves coopératives historiques qui ont été créées en 1927 (Clessé) et 1928 (Viré).

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

Le vin blanc, sec, présente une robe or-vert et offre une expression aromatique complexe qui révèle fréquemment des arômes de fleurs blanches et jaunes accompagnées de notes minérales. Finesse, souplesse et franchise le caractérisent, le tout très souvent rehaussé de notes de fruits secs et offrant une belle présence et une longue persistance en bouche.
Il conserve ses qualités après quelques années de vieillissement, jusqu'à 10 ans et plus.

Quelques secteurs retenus au sein de l'aire parcellaire délimitée présentent une aptitude naturelle favorable à la surmaturité des raisins et à leur récolte après action de *botrytis cinerea*. Ces raisins atteints de « *pourriture noble* » sont dénommés localement « *levroûtés* » car ils rappellent, par la couleur de leur pellicule, le « *pelage du lièvre* ». Ce constat se retrouvé dans les écrits d'Emile VIOLLET (1877-1964), écrivain et historien de la région, qui décrit l'existence de vins issus de vendanges « *levroûtées* », et présentant une teneur en sucres fermentescibles de plusieurs dizaines de grammes par litres, notamment sur la commune de Clessé et cela bien avant la crise phylloxérique.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles situées sur les flancs des coteaux exposés au levant, à une altitude comprise entre 200 mètres et 440 mètres, et présentant des sols à bon régime hydrique grâce à la présence d'un substratum calcaire. Ces situations, liées au mésoclimat particulier de la zone géographique, favorisent une maturité optimale des raisins et une maturité phénolique précoce, tout en maintenant un niveau d'acidité important, acidité qui équilibre la rondeur finale des vins et leur assure un bon potentiel de garde.

Ces situations sont par ailleurs particulièrement favorables à l'implantation du cépage chardonnay B qui s'est imposé aux producteurs au fil des générations.
Elles nécessitent cependant une gestion rigoureuse de la plante et de son potentiel de production traduite dans le cahier des charges, par la conduite de la vigne, des règles de taille précises, des rendements maîtrisés, des pratiques culturales assurant la préservation des caractéristiques du milieu physique et biologique et un choix sélectif du matériel végétal.

Cette gestion illustre le savoir-faire des opérateurs attachés à leur paysage viticole. Ce savoir-faire se traduit également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel. Les vins sont ainsi le plus souvent présentés sous un nom de « *climat* » (nom donné régionalement à un lieu-dit cadastral), afin de distinguer leur origine, le plus réputé étant « *Quintaine* ».

Dans son « Etude des vignobles », Jules GUYOT, en 1868, présente les vins de « Viré-Clessé » comme « *toujours identiques à eux mêmes, toujours agréables, toujours sains et en plus à des tarifs plus que raisonnables* ».
Ces caractéristiques se retrouvent encore, en 2010, et sont relevées régulièrement par les dégustateurs et les consommateurs. Les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Viré-Clessé », grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire et leur attachement historique au cépage chardonnay B.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2007 présentant une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de taille

Les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

3°- Normes analytiques

Par dérogation au point *1°* du point IX du présent cahier des charges, les vins peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre, jusqu'à la récolte 2015 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 « Viré-Clessé » 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) - Le nom de l'unité géographique plus petite est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimé en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Cette déclaration précise 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et 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 pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe, par écrit, l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;

- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

4. 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 compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …).

6. 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 mensuelle dans des délais fixés dans le plan d'inspection. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) 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'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour 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

Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification

	désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 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.
