Ref. Ares(2011)1356189 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »
homologué par le décret n° 2011-1804 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

LISTE DES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	
- « Azé » ; - « Bray » ; - « Burgy » ; - « Bussières » ; - « Chaintré » ; - « Chardonnay » ; - « Charnay-lès-Mâcon » ; - « Cruzille » ; - « Davayé » ; - « Fuissé » ; - « Igé » ; - « Lugny » ; - « Loché » ; - « Mancey » ;	- « Milly-Lamartine » ; - « Montbellet » ; - « Péronne » ; - « Pierreclos » ; - « Prissé » ; - « La Roche-Vineuse » ; - « Serrières » ; - « Solutré-Pouilly » ; - « Saint-Gengoux-le-National » ; - « Uchizy » ; - « Vergisson » ; - « Verzé » ; - « Vinzelles ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

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

III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, MENTION	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Mâcon »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés

Dénominations géographiques complémentaires « Azé », « Bray », « Burgy », « Bussières », « Chaintré », « Chardonnay », « Charnay-lès-Mâcon », « Cruzille », « Davayé », « Igé », « Lugny », « Mancey », « Milly-Lamartine », « Péronne », « Pierreclos », « Prissé », « La Roche-Vineuse », « Saint-Gengoux-le-National », « Verzé ».	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Serrières »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénominations géographiques complémentaires « Fuissé », « Loché », « Montbellet , « Solutré-Pouilly », « Uchizy », « Vergisson », « Vinzelles ».	Vins tranquilles blancs
Mention « Villages »	Vins tranquilles blancs
Mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles blancs et rosés

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 Saône-et-Loire : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Donzy-le-National, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

b) - Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jugy, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

c) - Pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 mars 2005, pour la récolte des raisins, la

vinification et l'élaboration des vins, est constitué par le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
« Azé »	Azé
« Bray »	Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert
« Burgy »	Burgy
« Bussières »	Bussières
« Chaintré »	Chaintré, Châtes, Crêches-sur-Saône
« Chardonnay »	Chardonnay, Ozenay, Plottes, et Tournus pour partie
« Charnay-lès-Mâcon »	Charnay-lès-Mâcon
« Cruzille »	Grevilly, Martailly-lès-Brancion, et Cruzille pour partie
« Davayé »	Davayé
« Fuissé »	Fuissé
« Igé »	Igé
« Lugny »	Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé, et Cruzille pour partie
« Loché »	Mâcon
« Mancey »	Boyer, La-Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers, et Tournus pour partie
« Milly-Lamartine »	Berzé-la-Ville, Berzé-Le-Chatel, Milly-Lamartine, Sologny
« Montbellet »	Montbellet
« Péronne »	Péronne, Saint-Maurice-de-Satonnay, et Clessé pour partie
« Pierreclos »	Pierreclos
« Prissé »	Prissé
« La Roche-Vineuse »	Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny, Roche-Vineuse
« Serrières »	Serrières
« Solutré-Pouilly »	Solutré-Pouilly
« Saint-Gengoux-le-National »	Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Grosne, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-

	National, Saint-Ythaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La-Vineuse
« Uchizy »	Uchizy
« Vergisson »	Vergisson
« Verzé »	Verzé
« Vinzelles »	Vinzelles

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de 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 27 et 28 mai 1998, des 27 et 28 mai 2004, des 6 et 7 septembre 2006, du 28 mai 2008 et du 3 novembre 2009.
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 la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belansur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, 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, Cormotle-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-Colombesur-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, Chazayd'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-Jeand'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, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champforgeuil, Change, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Charmée, Charrecey, Chassey-le-Camp, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Cluny, Cormatin, Couches, Créot, Culles-les-Roches, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Farges-lès-Chalon, Flagy, Fley, Fontaines, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Jambles, Jully-lès-Buxy, Lalheue, La Loyère, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Montagny-lès-Buxy, Moroges, Paris-l'Hôpital, Pruzilly, Remigny, Romanèche-Thorins, Rosey, Rully, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, 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-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saisy, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy, Taizé, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vers ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, 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, Moulinsen-Tonnerois, 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.

b) - Pour la mention « Villages », l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV *1°*, a) et au point IV *3°*, a) non comprises les communes listées au point IV *1°,* b).

c) - Pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration est constituée par le territoire des communes listées au point IV *1°*, a) et au point IV *3°*, a), non comprises les communes listées au point IV *1°*, c) dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune des dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépagement

COULEUR DES VINS	CEPAGES
AOC « Mâcon »	
Vins rouges et rosés	gamay N, pinot noir N
Vins blancs	chardonnay B
Dénominations géographiques complémentaires	

Vins rouges et rosés	gamay N
Vins blancs	chardonnay B
Mention « Villages »	
Vins blancs	chardonnay B

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES	
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare ; - Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,80 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vignes implantées sur pentes sableuses : - parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 15 % ; - sol présentant un taux de sable supérieur ou égal à 30%.	- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare ; - Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,20 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
Vignes implantées sur des pentes autres que sableuses : parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 25 %.	

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
Vins rouges et rosés	Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 ; - soit en taille longue (vignes taillées en Guyot simple ou double) avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 7.

<table>
<tr><td rowspan="2">Vins blancs</td><td>Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8 ;
- soit en taille longue (vignes taillées en Guyot simple ou double) avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.</td></tr>
<tr><td>Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14.
La pointe du long bois est attachée sur le fil inférieur du palissage</td></tr>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS PARTICULIERES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lors du rajeunissement des cordons le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pour les vins blancs, la taille Guyot peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14.</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 fructifères de l'année, par pied, soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.</td></tr>
</table>

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

e) - Seuils 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 permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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.

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 protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Mâcon»		
Vins rouges et rosés	171	10 %
Vins blancs	162	10 %
Dénominations géographiques complémentaires		
Vins rouges et rosés	180	10,50 %
Vins blancs	178	11 %
Mention « Villages »		
Vins blancs	170	10,50 %

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Mâcon»		
Vins blancs	70	75
Vins rouges et rosés	64	69
Dénominations géographiques complémentaires		
Vins blancs	66	73
Vins rouges et rosés	58	65
Mention « Villages »		
Vins blancs	68	75

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) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

b) - 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 les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
Vins blancs	- 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).

Vins rosés	3 grammes par litre
Vins rouges	2 grammes par litre

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques oenologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas les titres alcoométriques volumiques totaux suivants :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Mâcon»	
Vins blancs	12,50 %
Vins rouges et rosés	13 %
Dénominations géographiques complémentaires	
Vins blancs	13,50 %
Vins rouges et rosés	13,50 %
Mention « Villages »	
Vins blancs	13 %

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins :
- pour les vins blancs, 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 ;
- pour les vins rouges et rosés, à 80 % du 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.

f) - Entretien du chai et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification doivent être 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).

g) - Elevage
En cas d'élevage des vins, la température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- 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.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur 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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » correspond à la région naturelle du « *Mâconnais* », située en Bourgogne méridionale. Elle couvre un ensemble de collines aux sommets boisés et aux pentes couvertes de vignes, bordées par la plaine de la Saône, au nord et à l'est, et la vallée de la Grosne et le Charollais, à l'ouest. Au sud, elle se prolonge par les « *Monts du*

Beaujolais ». Elle s'étend ainsi sur le territoire de 91 communes, parmi lesquelles, 80 constituent la zone géographique des vins bénéficiant de la mention « Villages ».

Le « *Mâconnais* » se présente comme un ensemble de longues crêtes parallèles, allongées selon une direction nord-nord-est/sud-sud-ouest et séparées par un système de failles parallèles. Chacun de ces « *chaînons* » est basculé vers l'orient et fait se succéder, d'ouest en est, le socle granitique ou schisteux paléozoïque, puis les couches sédimentaires calcaires ou argileuses, triasiques et jurassiques, qui le recouvrent.
En outre, des formations tertiaires occupent les dépressions et sont représentées par des sables siliceux, des argiles à silex, ou des conglomérats calcaires.
Les affleurements granitiques sont plus fréquents, au sud et à l'ouest, de la zone géographique. Ils sont absents des « *chaînons* » orientaux. Les piémonts sont fréquemment empâtés par des formations argilo-limoneuses, issues de l'altération des calcaires et des marnes, pouvant atteindre une épaisseur de plusieurs mètres.

Selon les substrats, les sols sont extrêmement variés :
- sols siliceux et acides sur le socle paléozoïque, sableux et filtrants sur les arènes granitiques, très caillouteux et plus argileux sur les formations schisteuses ;
- sols calcaires, parfois très pierreux, sur les flancs des reliefs exposés à l'est, sur les substrats du Jurassique ;
- sols limoneux décarbonatés, superficiels sur les substrats marneux, plus profonds sur les altérites de bas de coteau.
La morphologie en « *chaînons* » est marquée par la prépondérance des expositions des coteaux, vers l'est et l'ouest. Des versants regardant vers le nord et le sud, sont présents le long des vallées orientées vers l'est et la Saône.

La région baigne dans un climat océanique à tendance méridionale. Le « *Mâconnais* » est soumis aux influences rhodaniennes pénétrant par la vallée de la Saône et qui limitent les excès d'humidité. La barrière naturelle des « *Monts du Charollais* », à l'ouest, protège, en partie, la zone géographique, des influences humides océaniques. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année (800 millimètres en moyenne) et sont modérées durant la période végétative de la vigne. La température moyenne annuelle est de 11°C et l'ensoleillement moyen de 2000 heures par an. Les étés sont chauds et bien ensoleillés.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins rouges occupent des coteaux d'expositions diverses sur tous les types de substrats, aussi bien siliceux que calcaires. Le critère déterminant est le drainage, dépendant à la fois de la nature des sols et de la topographie.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins blancs se limitent aux substrats calcaires ou faiblement décarbonatés.
Celles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins pouvant bénéficier de la mention « Villages » privilégient les situations dotées des meilleures conditions méso-climatiques, avec des expositions vers l'est et vers le midi, le plus souvent.

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

La présence de la vigne dans le « *Mâconnais* » est attestée dès le III^{ème} siècle. La culture de la vigne et le commerce du vin connaissent un essor important à partir du Moyen-Âge, grâce aux grands ordres monastiques et notamment l'abbaye de Cluny, située à l'ouest de la zone géographique, et Tournus, au nord.
Le « *Mâconnais* » médiéval est une région agricole riche et peuplée, comme en atteste les dizaines de petites églises romanes préservées au cœur des villages.

Au XVII^{ème} siècle (édit des échevins de Mâcon de 1620), le « *Mâconnais* » cherche, pour sa production de vins rouges, à n'utiliser qu'une variété fine dite « *petit gamay* ». A cette même époque, le cépage chardonnay B est implanté pour la production de vins blancs. Les lourdes mesures fiscales

prises par la ville de Lyon, dissuadent les producteurs de l'approvisionner en « *vins courants* ». Ces producteurs se tournent alors vers la production de « *vins fins* », vendus à des prix plus élevés sur le marché parisien.

Au début du XX^{ème} siècle, les producteurs se regroupent et ouvrent à la défense du nom de leur région. La démarche aboutit, en 1937, avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon ».

A partir des années 1920, face à la crise viticole, des producteurs et hommes politiques se lancent dans le mouvement coopératif. La première cave coopérative est créée en 1926, à Saint-Gengoux-de-Scissé, au cœur de la zone géographique. Dix ans plus tard, elles sont 15 « *filles de misère* », comme les baptisent alors leurs fondateurs.

A Mâcon, les producteurs fondent, en 1958, la « *Maison Mâconnaise des Vins* », lieu de dégustation, d'achat et de découverte des vins. L'« *Union des Producteurs de Vins de Mâcon* » est créée en 1972. Elle se voue à la préservation et la mise en valeur du territoire, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus.

Economiquement et socialement, le « *Mâconnais* » est partagé entre les villes de Chalon-sur-Saône, au nord, et Mâcon, au sud. Le centre et le sud de la zone géographique, principalement plantés en cépage chardonnay B, produisent essentiellement des vins blancs. Les vignes sont taillées selon les usages locaux, en « *taille à queue* ».
La partie nord de la zone géographique adopte des usages apparentés à ceux du « *Châlonnais* » voisin, avec la présence des cépages gamay N et pinot noir N, des plantations à des densités élevées, la taille Guyot.

Les plantations du cépage gamay N sont préférentiellement localisées sur les parcelles présentant des sols acides, sur les franges granitiques des « *chaînons* » occidentaux et aux confins méridionaux de la zone géographique, près des « *Monts du Beaujolais* », et au nord, près du « *Châlonnais* ». Le centre et le sud de la zone géographique constitue le noyau historique des vins bénéficiant de la mention « Villages », avec le cépage chardonnay B omniprésent.

La diversité des situations viticoles, la structuration autour des caves coopératives, ont naturellement généré l'usage de l'indication du nom de la commune de provenance des raisins. Pour les vins blancs, cet usage reste limité à la zone géographique des vins bénéficiant de la mention « Villages ». Ainsi, 26 dénominations géographiques complémentaires différencient les vins blancs, et 20 dénominations géographiques complémentaires enrichissent la palette des vins rouges et rosés.

S'étendant sur une superficie d'environ 3200 hectares destinés à la production de vins blancs et 500 hectares destinés à la production de vins rouges et rosés, le vignoble est exploité par plus de 1000 producteurs coopérateurs et près de 500 caves particulières.
Les vins bénéficiant de la mention « Villages » ou d'une dénomination géographique complémentaire représentent plus des trois quarts de la production. Le secteur coopératif reste encore très implanté et contribue à l'essor des vins. Après une période de fusions, il reste toujours 10 structures coopératives.

*2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produit*s

Les vins blancs allient puissance et finesse et offrent souvent une belle robe jaune vert. Ils sont harmonieux, frais et aromatiques, et peuvent être appréciés jeunes.

Les vins bénéficiant de la mention « Villages » sont pleins, charmeurs, souvent marqués par des arômes de fleurs blanches et de fruits frais, avec quelques nuances citronnées. Ils vieillissent bien et prennent fréquemment, avec le temps, des notes de sous-bois, de noisette, de miel et de pain grillé.

Les vins rouges, charnus et corsés, développent généralement des arômes de petits fruits, comme le cassis, ou la framboise, avec des nuances épicées et minérales. Un bon équilibre en tanins leur confère une rondeur en bouche.

Les vins rosés sont frais, gouleyants et fruités.

3°- Interactions causales

Le climat, à affinités méridionales, combiné à une sélection des sites viticoles les plus favorables, propices au réchauffement précoce du sol, confère aux vins de « Mâcon » un caractère « *Bourgogne du Sud* », marqué par le charnu et le fruité en bouche.

L'apparente unité de la zone géographique se décline en une grande diversité de situations, caractérisées par une géographie viticole complexe, reflet de la diversité des environnements. En effet, la topographie et la géologie ont engendré des conditions contrastées. Expositions variées, sols calcaires ou acides, très pierreux ou au contraire limoneux, superficiels ou profonds, engendrent des encépagements communaux différents.

Les vins rouges expriment tout leur potentiel, fait de fraîcheur aromatique, de fruité et de puissance, lorsqu'ils sont issus de parcelles situées sur les coteaux, aux sols issus du socle granitique, bien exposées.

Les vins blancs acquièrent fraîcheur aromatique et équilibre, des parcelles implantées principalement sur les pentes marneuses ou aux pieds des coteaux, avec des sols argilo-limoneux

Enfin, les vins bénéficiant de la mention « Villages » tiennent leur rondeur, leur puissance et leur capacité de vieillissement de l'implantation des vignes sur les coteaux les mieux exposés, sur des sols issus des calcaires durs du Jurassique ainsi que sur des sols à substrat marneux plus ou moins recouverts d'éboulis calcaires.
L'usage de revendication d'une dénomination géographique complémentaire révèle et valorise cette diversité et distingue au sein de la famille les nombreuses nuances régionales.

Au XIX^{ème} siècle, le poète Alphonse de LAMARTINE, propriétaire d'un domaine et de vignes à Milly, en vante le paysage, la terre et les hommes. Le « *Mâconnais* » et son vignoble constituent le cadre de plusieurs de ses œuvres.

La célèbre « *Route des vins de Mâcon* » permet au visiteur de parcourir le vignoble et de découvrir, à la fois les multiples facettes des « *crus* » locaux et les paysages qui leurs sont associés. Les producteurs et les caves coopératives lui offrent la possibilité de découvrir la richesse de leur production dans les nombreux caveaux qui sillonnent les « *Monts du Mâconnais* ». De même, la foire baptisée « *du 20 mai* », à l'occasion de laquelle se déroulait le « *Concours des vins de Mâcon* », a toujours attiré une foule considérable, drainant les « *chalands* » depuis les départements voisins, qui de retour de leur journée de foire s'empressaient de faire déguster aux amis le vin de « Mâcon » acheté sur place.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Bussières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Clessé, Cruzille, Fuissé, Lugny, Mâcon-Loché, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Sologny, Solutré-Pouilly, Uchizy Vergisson, Vinzelles et Viré, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie de la mention « Villages » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Macon » suivie de la mention

« Villages » ou « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Ces parcelles sont identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement sur une liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006, du 29 mai 2008 et du 3 novembre 2009.

2°- Encépagement et règles d'assemblage

a) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire peuvent être issus des cépages gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

b) - La proportion des cépages gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément dans l'assemblage des vins rouges et rosés, susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, 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.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 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 longs bois portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année et 2 coursons de 2 yeux francs.

4°- Normes analytiques

A titre transitoire, les vins blancs 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 « Mâcon », « Mâcon » suivi de la mention « Villages », ou « Mâcon » suivi d'une dénomination géographique complémentaire 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 vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions sont identiques à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'indication du cépage principal, celle-ci est imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas les deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - L'étiquetage des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire ou de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie de la mention « Villages » peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne ».

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 « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire 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,
- son numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, avant le 15 mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration, dans les meilleurs délais, à l'organisme de contrôle agréé.

3. 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 ;
- la mention « primeur » ou « nouveau », ou « Villages », ou le nom de la dénomination géographique complémentaire, le cas échéant ;
- 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.

4. 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 ;
- l'identité de l'acheteur.

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

5. 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.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. 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, …).

8. 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.

9. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

10. Plantation ou replantation, en situation de pente, de parcelles de vigne à une densité minimale de 5000 pieds à l'hectare
Avant toute plantation ou replantation, en situation de pente, de parcelles de vigne à une densité minimale de 5000 pieds par hectare l'opérateur adresse une déclaration, 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 à l'organisme de contrôle agréé.

11. 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

1. Plan général des lieux de stockage
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.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;

- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

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 : déclaration des appareils et registre TSE, 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.
