Ref. Ares(2011)1373275 - 17/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Régnié »
homologué par le décret n° 2011-1810 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 « Régnié », initialement reconnue par le décret du 20 décembre 1988, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Régnié » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 du Rhône : Régnié-Durette et Lantignié.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 2 et 3 juin 1988.
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, 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, 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, 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, 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, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, 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, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, 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, Viré ;

- 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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;

- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, 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 30 %.

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.

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

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 ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- 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 ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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 récolte et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

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 :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

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 avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

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

c) - 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 normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

e) - Capacité de cuverie
La capacité globale de la cuverie est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au *1°* du point VIII.

f) - Maîtrise de la température
- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- 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

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°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
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur la bordure orientale des « *Monts du Beaujolais* » en contrebas du « *Fût d'Avenas* », sommet culminant à 842 mètres d'altitude, à 50 kilomètres, au nord de Lyon et à 22 kilomètres de Villefranche-sur-Saône.
Le paysage est vallonné, rythmé par des croupes et collines couvertes de vignes. *L'Ardières*, affluent de la Saône, constitue sa limite méridionale.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Régnié-Durette et de Lantignié, dans le département du Rhône.

La zone géographique s'inscrit dans le vaste ensemble des formations métamorphiques de l'ère Primaire de la bordure occidentale du Massif Central et, en particulier, au sein du massif granitique dit « *de Fleurie* ». Ce granite à gros grains, donne naissance, par altération, à des arènes, formations sableuses très perméables.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étendent sur l'ensemble des coteaux à substrat granitique, à une altitude comprise entre 250 mètres et 450 mètres, et présentent :
- des sols superficiels sableux et très filtrants issus des arènes granitiques sur les pentes fortes au centre et au nord;
- des sols développés sur colluvions et arènes profondes de nature sablo- limoneuses plus ou moins riches en argiles dans la partie méridionale, sur des pentes plus faibles ;
- des sols alluviaux, développés sur des terrasses anciennes, à texture argileuse et souvent très caillouteux en surface, de structure parfois compacte.

Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année (750 millimètres par an en moyenne) et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

François MYARD, auteur en 1907 de l'ouvrage « *Le vigneronnage en Beaujolais* » confirme l'existence d'une villa gallo-romaine appartenant à un certain RÉGINUS qui aurait donné son nom à la commune. L'organisation d'alors indique les prémices « *de la culture à part de fruits, système auquel se rattache le vigneronnage actuel* ».

L'abbaye de Cluny semble avoir possédé des vignes près du village de Régnié. La charte de Cluny indique, en 992, qu'un nommé UMFRED fait don à l'abbaye « *de la chapelle Sainte-Marie au village de Dueri (*Durette*) sis au pays de Mâcon et de tout ce qu'il possède dans cette paroisse en terres, vignes, prés, moulins »*. Il y est noté, en 1602, que Durette compte 15 « *feux* » et son territoire est réputé « *bon pour le vin seulement* ».

Les vins de « Régnié » sont très estimés depuis longtemps. A partir de 1769, Régnié et Durette font partie des 16 paroisses de la région beaujolaise autorisées à expédier leurs vins sur Paris.

A propos de l'industrie de la toile à Rignyé (Régnié) au XVII^{ème} siècle, BONARDET précise dans son ouvrage « *Histoire de Régnié* » (1945) : « *les vieux métiers (à tisser) se taisaient peu à peu parce que le sol beaujolais se couvrait de vignes* ». Le quart du territoire, en effet, d'après Lambert d'ANTIGNY, intendant de Police, Justice et Finances, est planté de vignes.

Le domaine de la « *Grange Charton* » est installé à Régnié. Ce superbe ensemble d'architecture rurale du XIX^{ème} siècle incluant logements vignerons, celliers et caves, est le siège de l'exploitation des « *Hospices de Beaujeu* ». Légué par les sœurs DE MILLIÈRES, en 1809, aux Hospices, le domaine s'est agrandi, au fil du temps, de dons et legs de vignes. La vente aux enchères des vins des Hospices constitue la vente de charité la plus ancienne connue.

Auparavant fleuron des vins d'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » bénéficiant de la mention « Villages », les vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Régnié » par un décret du 20 décembre 1988.

L'appellation d'origine contrôlée « Régnié » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le cépage gamay N règne en maître pour la production des vins rouges. Connu pour être un cépage peu vigoureux mais fertile à maturité précoce, il est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Parallèlement et conformément aux pratiques en vigueur, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique.

En 2010, 222 producteurs ont élaboré 17000 hectolitres à partir d'un vignoble couvrant une superficie de 400 hectares.

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

Jeunes, les vins présentent une robe d'un beau rouge violacé qui évolue au cours du temps vers le rouge grenat. Au nez, ils présentent fréquemment des notes florales ainsi que des notes de fruits rouges qui prennent des nuances épicées en évoluant.
En bouche, les vins ont une attaque franche, de la finesse et beaucoup de souplesse. Ils sont très fruités.

3°– Interactions causales

La zone géographique du « Régnié » s'étend principalement sur un substrat granitique ou des formations issues de son altération.
Les sols sont généralement sableux, acides, plutôt filtrants et ainsi peu fertiles. Dans ce contexte naturel le cépage gamay N s'exprime pleinement et offre la possibilité d'élaborer des vins fruités et élégants, avec une concentration et un équilibre gage d'une bonne longévité.

Les variations dans la nature du sol, plus ou moins argileux, parfois riches en gros fragments granitiques ou gréseux, introduisent des nuances dans les vins, qui peuvent être plus structurés lorsque la raisin est issu de parcelles présentant des sols développés sur les argiles, ou au contraire plus souples et fruités lorsque la raisin est issu de parcelles présentant des sols développés sur les arènes.

Le vignoble, au cœur d'un paysage vallonné, bénéficie d'un climat favorable, protégé des vents défavorables par le « *Fût d'Avenas* », colline boisée. L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Sa situation à mi-côte lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de bénéficier d'un ensoleillement optimal, tandis que les pentes assurent un drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie.
Jouissant d'un effet de foehn grâce à la protection des « *Monts du Beaujolais* », la vallée de l'Ardières, de direction est-ouest, offre une exposition générale favorisant une maturité optimale et régulière des raisins

Les producteurs ont adopté des pratiques, tant à la vigne qu'au chai, afin de tirer le meilleur parti de ces conditions particulières. L'adaptation de la vigueur et de la production du cépage gamay N à la pauvreté des sols d'arènes par une conduite particulière et une taille courte et des méthodes de vinification préservant le potentiel aromatique, permettent l'élaboration de vins à l'expression fruitée, dans leur jeunesse, et aux bonnes capacités de conservation.

Depuis 1967 les producteurs proposent collectivement, dans le « *Caveau des deux clochers* », une palette des vins de « Régnié » scrupuleusement sélectionnés. Ils organisent de nombreuses manifestations, spectacles, rencontres sportives afin de faire connaître leur village et leur vin.
Dernière appellation d'origine contrôlée communale reconnue en région beaujolaise, ils présentent « Régnié » comme le « *Prince du Beaujolais* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur
A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Régnié » 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) - 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 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 du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
En cas de retiraisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime

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 fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés 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'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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 ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

5. 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 cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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 défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. 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, un récapitulatif trimestriel.

8. 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.

9. 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 les 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, 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 aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration, à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

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, 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION

A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES 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 de la vigne et autres pratiques culturales	*Contrôle sur le terrain*
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
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 examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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.
