

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES	
AOC « Macon »	
<i>Demande de modification du cahier des charges Examen de recevabilité de la demande – opportunité du lancement de l'instruction</i>	
2017-CP633	DATE : 13 Septembre 2017

DEMANDEUR : Union des Producteurs de Vins Mâcon
--

I- Fiche de suivi simplifiée

Phase ou évènement	Date	Observations
Réception demande de l'ODG	26/07/2016	Demande de modification du cahier des charges
Mail informel à l'ODG	02/08/2016	Recommandations pour compléter la demande
Réception nouvelle version demande de l'ODG	21/10/2016	
Réunion de l'équipe projet	28/11/2016	Analyse de la demande
Mail à l'ODG	09/12/2016	Envoi des recommandations à l'ODG
Réception nouvelle version demande de l'ODG	31/01/2017	
Envoi de l'accusé de réception à l'ODG	06/04/2017	
Réunion du comité Régional	07/04/2017	Avis favorable

II –Présentation de la demande

Par courrier du 31 janvier 2017, l'Union des Producteurs de Vins Mâcon (UPVM) demande la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Mâcon ». Le dossier de demande est présenté en annexe. Cette demande vise à modifier les points suivants du cahier des charges :

I-1 Règles de tailles

Le cahier des charges autorise différents modes de taille tant en rouge qu'en blanc. Pour les vins blancs, lorsque la vigne est taillée en Guyot, un deuxième courson est autorisé afin de pouvoir alterner l'orientation de la baguette d'une année sur l'autre : c'est la taille dite « guyot poussard » préconisée dans le cadre de la lutte contre les maladies du bois. L'UPVM souhaite que cette possibilité soit également ouverte pour les vignes destinées à la production de vins rouges ou rosés. Cela n'entraînera pas de tailles plus longues, le nombre d'yeux francs par mètre carré ou par pied demeure inchangé.

A noter sur ce point que la rédaction du cahier des charges a été modifiée postérieurement à l'examen du dossier par le CRINAO, la première proposition de rédaction n'étant pas tout à fait conforme à la demande présentée par l'UPVM dans son argumentaire.

I-2 Mention « Vin de Bourgogne »

Le cahier des charges prévoit que l'étiquetage des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie d'un nom de commune (dénomination géographique complémentaire) ou de la mention « Villages » peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne ». L'UPVM demande à ce que l'ensemble des autres vins (« Macon » seule rouge, blanc ou rosés et vins rouge ou rosés de l'appellation « Macon » suivie d'un nom de commune) puisse également mentionner « Vin de Bourgogne » sur leur étiquetage.

L'UPVM rappelle que lors de la rédaction du cahier des charges actuellement en vigueur, il avait déjà fait cette demande à l'Institut qui l'avait rejetée. Il s'agit pour lui de faire référence à la région de production « Bourgogne » et non de s'inscrire dans le strict cadre de la hiérarchisation, puisque les vins blancs de l'appellation « Mâcon » seule ou les vins rouges et rosés de l'appellation « Mâcon » ne peuvent pas se replier dans l'appellation « Bourgogne ».

L'UPVM rappelle que cela s'inscrit dans une volonté de clarification de son offre auprès du consommateur, et que l'obligation d'apposer cette mention fait l'objet d'un accord interprofessionnel au BIVB depuis de nombreuses années.

I-3 Déclaration d'affectation parcellaire

En 2005, le décret de l'appellation avait été modifié dans l'objectif de rationaliser l'utilisation des noms de communes pouvant être adjoints à l'AOC « Mâcon ». Le nombre de dénominations autorisées avait été limité à 27 contre 93 auparavant. Afin de clarifier les dénominations revendiquées, un engagement triennal était obligatoire pour pouvoir revendiquer une telle dénomination géographique complémentaire : le viticulteur s'engageait à déclarer pendant au moins 3 ans la dénomination géographique complémentaire.

Le dossier de demande de l'UPVM comporte un rapport d'étape sur l'utilisation de ces noms de communes. Il montre que l'utilisation des noms de commune s'est développée et s'est stabilisée. L'utilisation des noms de communes fait partie aujourd'hui de la stratégie de segmentation et de promotion de l'appellation.

Lors de la réécriture du cahier des charges, il n'avait pas été possible pour des raisons juridiques de reprendre la rédaction antérieure du décret et l'engagement triennal avait été transformé en déclaration d'affectation parcellaire (DAP) annuelle avec tacite reconduction.

Depuis 2011, pour revendiquer un nom de commune adjoint à l'AOC « Mâcon », le viticulteur doit effectuer une déclaration d'affectation parcellaire auprès de l'UPVM avant le 31 mars. Cette déclaration fonctionne à l'inverse de nombreuses autres DAP qui sont demandées pour pouvoir revendiquer une appellation hiérarchiquement inférieure à l'appellation la plus restrictive à laquelle la parcelle a droit.

Dans ce cadre, cette DAP a perdu l'intérêt qu'avait précédemment l'engagement triennal. Elle est devenue une contrainte administrative à la fois pour les viticulteurs et l'ODG. L'UPVM demande donc sa suppression.

I-4 Déclaration de renonciation à produire

Le cahier des charges prévoit que les viticulteurs doivent déclarer, avant le 15 mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles ils renoncent à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion. Cette déclaration prévue dans l'ensemble des cahiers des charges permet notamment d'éviter d'avoir à contrôler en appellation, les vignes que le viticulteur ne destine pas à la production d'appellation.

L'UPVM souhaite que la date limite soit portée au 15 juin dans un souci d'harmonisation avec les autres cahiers des charges de Bourgogne.

III – Repères et alertes des services

Les propositions de l'UPVM concernant l'adaptation des règles de taille et les obligations déclaratives n'appellent pas d'alertes particulières et font l'objet d'un avis favorable des services de l'INAO.

Ces modifications peuvent être considérées comme mineures et ne nécessitent pas de Procédure nationale d'opposition, dans la mesure où les dispositions proposées sont moins restrictives que les dispositions actuellement en vigueur.

- De ce fait elles peuvent être approuvées directement par la commission permanente en raison de la délégation donnée par le comité national.

La demande d'extension à l'ensemble des vins de l'appellation de la possibilité de faire figurer la mention « Vin de Bourgogne » dans l'étiquetage n'est pas conforme au cadre réglementaire en vigueur.

En effet, le règlement (UE) n° 1308/2013, article 103, stipule que la dénomination d'un vin enregistré en appellation d'origine protégée est protégée notamment « contre toute utilisation commerciale directe ou indirecte de cette dénomination protégée (...) pour des produits comparables ne respectant pas le cahier des charges lié à la dénomination protégée ». En l'occurrence, les vins produits au titre de l'AOP « Mâcon » simple ainsi que les vins rouges ou rosés produits au titre de l'AOP « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire ne respectent pas le cahier des charges de l'AOP « Bourgogne ». La mention « Vin de Bourgogne » dans l'étiquetage des vins susvisés n'est donc pas possible.

L'article 16 de l'accord interprofessionnel de BIVB prévoit :

« Afin d'assurer la notoriété du vignoble de Bourgogne et de permettre aux vins de Bourgogne sous AOP produits dans les départements de la région viticole, Yonne, Côte

d'Or, Saône et Loire et Rhône de bénéficier de l'ensemble des missions du BIVB, la mention « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne » (selon les cahiers des charges des appellations) doit figurer sur tous les emballages principaux des bouteilles et autres conditionnements des vins de Bourgogne. »

Un accord interprofessionnel ne peut pas prévaloir sur les dispositions du cahier des charges homologué, en vertu du principe de légalité. Cet article ne peut donc pas rendre obligatoire la mention « Bourgogne » pour l'ensemble des vins de Bourgogne et notamment pour ceux qui ne respectent pas le cahier des charges de l'AOC « Bourgogne ».

Il convient de signaler que :

- Le BIVB a fortement appuyé cette demande par la voix de son président délégué au CRINAO.
- Un contentieux oppose actuellement un domaine viticole du Mâconnais au préfet de Saône et Loire et à l'INAO : suite à un contrôle d'étiquetage, les services de la DDPP 71 ont notifié une injonction à ce domaine de supprimer la mention « vins de Bourgogne » dans la présentation de certains de ses vins de l'appellation « Mâcon ». Ce domaine a formé un recours qui a été rejeté en mars dernier par le tribunal administratif de Dijon. Le plaignant vient de se pourvoir en appel.

L'ensemble de ces demandes n'affecte que des valeurs cibles, et ne nécessite donc pas de modification du plan de contrôle commun à un grand nombre d'appellations de Bourgogne.

IV – Avis du comité régional

Le comité régional réuni en avril dernier a débattu de l'opportunité d'autoriser la mention « vin de Bourgogne » pour l'ensemble des vins revendiqués en vertu du cahier des charges de l'AOC « Mâcon » y compris pour ceux ne pouvant pas se replier dans l'AOC « Bourgogne ». Il considère que cela ne porte pas atteinte à la notoriété du nom « Bourgogne », ni ne crée de confusion auprès du consommateur et souhaite que cela soit possible pour l'ensemble des vins d'AOC « Mâcon ».

Le comité régional a émis un avis favorable à la demande de modification du cahier des charges « Mâcon » avec 23 pour et 6 contres (6 voix des administrations représentées au CRINAO).

Par ailleurs, le comité régional a élargi son débat à l'ensemble des vins produits dans la Bourgogne viticole, souhaitant que, conformément aux usages et aux accords interprofessionnels pris par le BIVB, la mention « Vin de Bourgogne » puisse être utilisée y compris pour les vins, autres que ceux de l'AOC « Mâcon », ne pouvant pas se replier dans l'AOC « Bourgogne » (Saint Bris, Bouzeron ...).

V – Questions posées à la commission permanente

La commission permanente est invitée à,

- prendre connaissance du dossier de demande de modifications du cahier des charges ;
- se prononcer sur l'opportunité de lancer l'instruction.

Il est proposé à la commission permanente de scinder la demande en deux parties :

- la demande concernant la mention « vin de Bourgogne » ;
- la modification du cahier des charges sur les trois autres points, qui peut être approuvée directement si la commission permanente le décide.

Annexes :

- Courrier demandant la modification du cahier des charges
- Note de motivation du projet
- Projet de cahier des charges en mode « modifications apparentes »



Madame Christèle MERCIER
Déléguée Territoriale Centre-Est INAO
37, boulevard Henri Dunant
71000 MÂCON

A Mâcon, le 31 janvier 2017,

Objet : demande de réouverture du cahier des charges AOC Mâcon

Madame la Déléguée territoriale,

Après échanges avec vos services, l'Union des Producteurs de Vins Mâcon souhaite apporter certaines modifications et simplifications à son cahier des charges.

Voici ci-dessous la synthèse de nos demandes de modifications. La note de motivation du projet ci-jointe détaille plus précisément ces demandes :

- Autoriser la mention « Vin de Bourgogne » pour tous les vins d'AOP Mâcon.
- Supprimer la déclaration d'engagement parcellaire triennal.
- Modifier la date de la déclaration de renonciation à produire.
- Adapter les règles de taille.

Comptant sur votre compréhension et restant à votre disposition,
Veuillez agréer, Madame la Déléguée territoriale, l'expression de mes sincères salutations.

Marc SANGOY,
Vice-Président en charge de la commission technique.

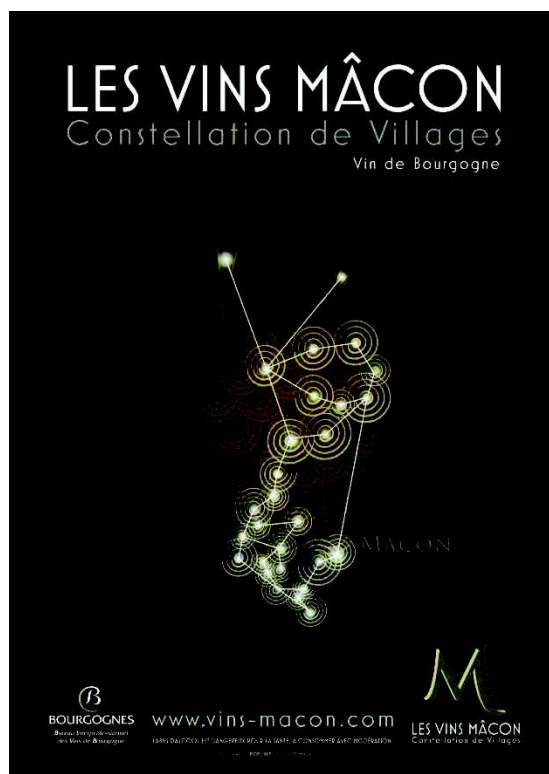
Jérôme CHEVALIER,
Président.



Demande de modification du cahier des charges de l'AOC MÂCON

Note de motivation du projet

Janvier 2017



Porteur de projet :

Union des Producteurs de Vins Mâcon

520, avenue de Lattre de Tassigny 71000 MACON

Tel : 03.85.38.20.86 - Fax : 03.85.38.39.62

upvm@free.fr - www.vins-macon.com

Contacts : Jérôme CHEVALIER – Caroline GUYOTAT

Préambule

L'Union des Producteurs de Vins Mâcon (UPVM) est reconnue Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Mâcon ». Cette structure a été créée en 1972 et l'AOC « Mâcon » a, elle, été reconnue par les décrets du 31 juillet 1937.

Elle souhaite apporter quelques modifications au cahier des charges de cette AOC homologué par le décret n° 2011-1804 du 6 décembre 2011. Ces demandes de modifications sont étayées après un rapide point sur la filière de production.

I. Point sur la filière de production

1. Nombre d'opérateurs :

- 2373 opérateurs habilités au 19/09/2016 (source : www.innov-bourgogne.fr)
- 878 déclarants de récolte habilités pour la récolte 2015

2. Répartition par catégorie :

878 déclarants de récolte habilités :

- 568 vinifient tout ou partie de leur récolte en cave coopérative,
- 306 vinifient tout ou partie de leur récolte en cave particulière,
- 371 déclarants de récolte vendent au moins une partie de leur vendange en raisin et/ou en moûts.

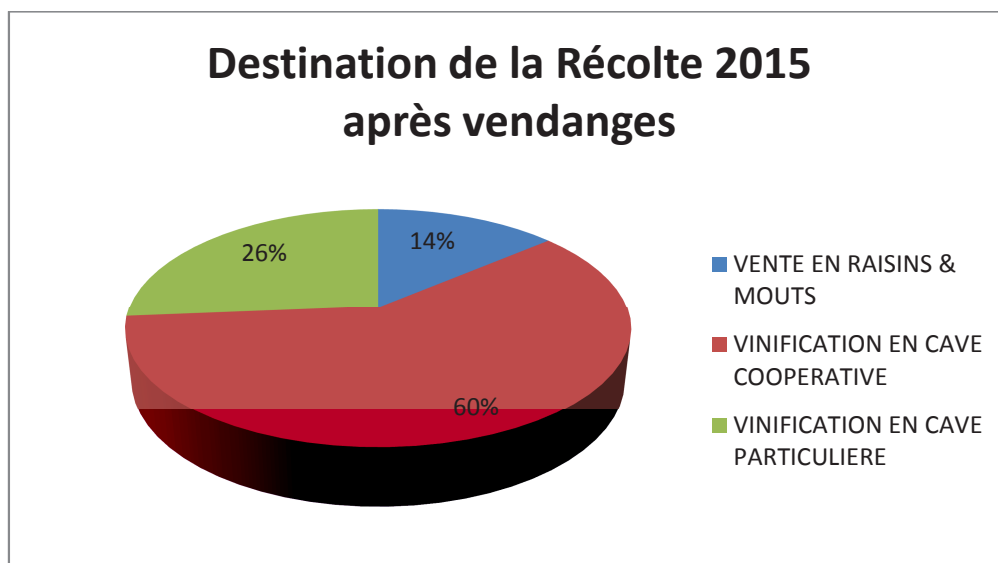
3. Volumes produits :

Le tableau n°1 ci-dessous présente les dernières statistiques de la récolte 2015 :

Produit	Surface	Volume produits (l.15)
Mâcon Blanc	74,34 ha	4 701,08 hl
Mâcon-Villages Blanc	2 017,26 ha	109 179,25 hl
Mâcon + nom de commune Blanc	1 520,07 ha	84 001,47 hl
Mâcon rouge & rosé	251,33 ha	9 980,54 hl
Mâcon + nom de commune Rouge & Rosé	181,55 ha	7 021,21 hl
TOTAL Récolte 2015	4 044,55 ha	214 883,55 hl

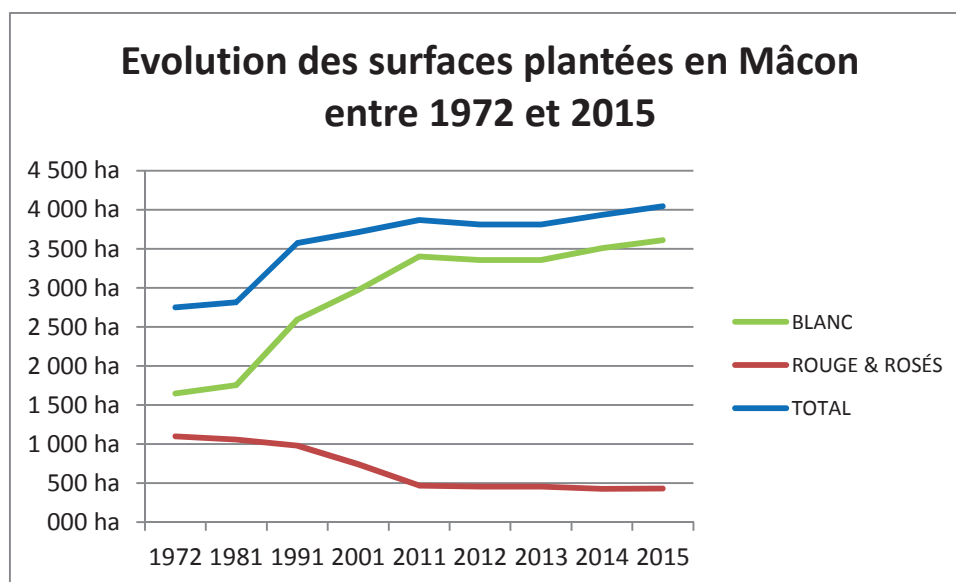
Tableau n°1 : Statistiques de récolte 2015 AOC Mâcon (surfaces et volumes produits à la récolte)

Le graphique n°1 présenté ci-après permet de voir la destination des vendanges et la répartition entre les ventes de raisins et moûts et les vinifications en caves particulières et caves coopératives :

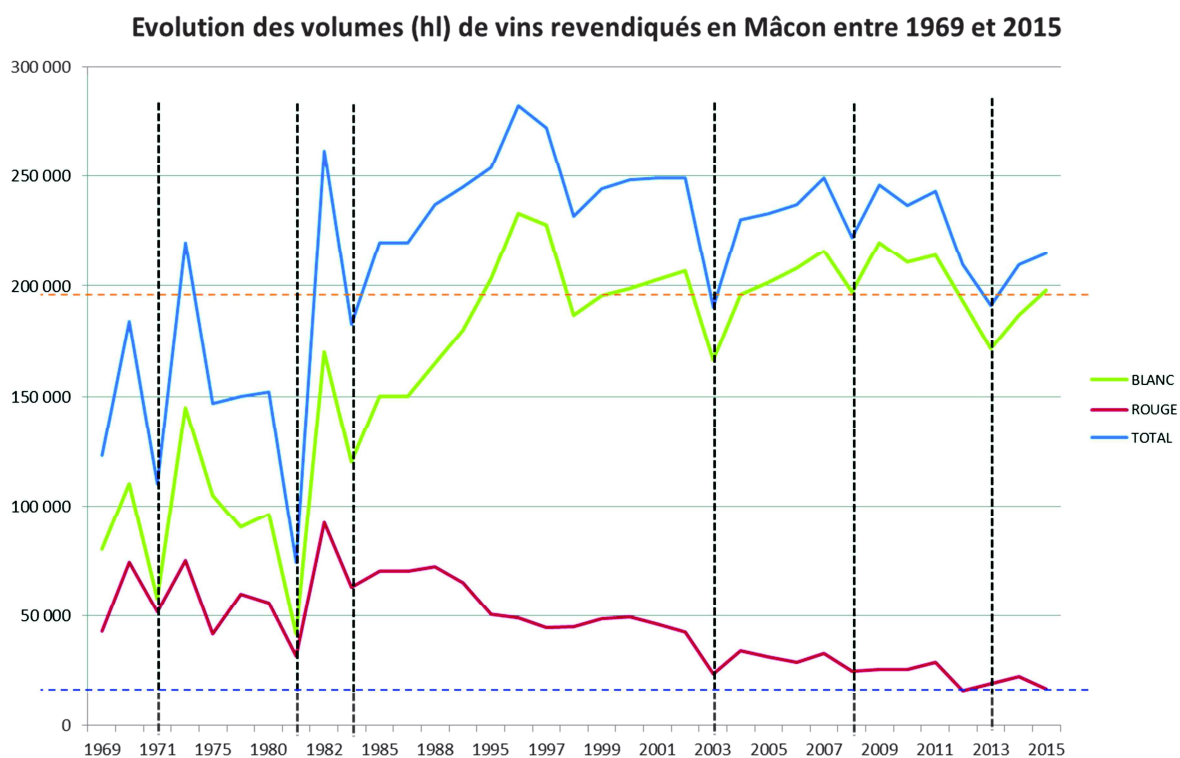


Graphique n°1 : Représentation des modes de vinification de la vendange en AOC Mâcon récolte 2015.

Après avoir fait un focus sur les statistiques de la dernière récolte 2015, les 2 graphiques présentés ci-après montrent d'une part l'évolution des surfaces depuis 1972 (graphique n°2) et d'autre part l'évolution des volumes revendiqués en AOC Mâcon depuis 1969 (graphique n°3).



Graphique n°2 : Evolution des surfaces revendiquées en AOC Mâcon par couleur depuis 1972 jusqu'en 2015.



Graphique n°3 : Evolution des volumes revendus en AOC Mâcon par couleur depuis 1969 jusqu'en 2015.

Les pointillés noirs verticaux montrent les « accidents » de récolte, c'est-à-dire les années où les conditions climatiques ont entraîné de petites récoltes. Mais, globalement, malgré une augmentation des surfaces, on note une tendance vers une baisse des volumes de production qui s'explique essentiellement par les problèmes de maladie du bois auxquels le vignoble mâconnais n'échappe malheureusement pas.

De plus, il est important de rappeler qu'il existe des possibilités de repli des volumes à la commercialisation entre d'une part l'AOC Mâcon et l'AOC Coteaux Bourguignons et, d'autre part, l'AOC Mâcon-Villages et l'AOC Bourgogne blanc. Pour l'année 2015, le volume estimé des replis est de 28250 hl et pour l'année 2016, ce volume de replis est de 26754 hl.

Enfin, vous trouverez sur la page suivante un extrait de la fiche AOC Mâcon, Mâcon-Villages, Mâcon + nom de commune blanc, rouge et rosé établie par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB).

On remarque ainsi que les transactions globales enregistrées par le BIVB pour un millésime représentent de 43 à 49% des volumes de l'appellation et la part des ventes en bouteilles oscille entre 43 et 51% en fonction des millésimes. L'étude des données statistiques de façon exhaustive sur l'appellation sont particulièrement compliquées étant donné que le négoce ne fournit aucune de ses données de stock et de sorties.

Ces volumes repliés, les données incomplètes fournies par le négoce nous obligent à avoir des statistiques de commercialisation malheureusement incomplètes.

MACON, MACON + NOM DE COMMUNE, MACON VILLAGES
Blanc+ Rosé + Rouge

Campagne (N / N+1)	10 - 11	11 - 12	12 - 13	13 - 14	14 - 15	15 - 16	Var/Ca	Var/Moy
Millesime	2010	2011	2012	2013	2014	2015	14 / 15	5 ans
Surface en production (ha)	3 833	3 868	3 786	3 904	3 999	4 045	1%	4%
Volume récolté (hl)	236 880	256 804	208 598	195 120	240 475	244 040	1,5%	7%
Rendement (hl/ha)	61,8	66,4	55,1	50,0	60,1	60,3	0,3%	3%
Stock viticulture (fin de campagne) (hl)	167 093	157 490	127 489	90 951	128 925			
Disponible viticulture (debut de camp.)	402 804	423 897	366 088	322 609	331 426	372 965	13%	1%
Stock négoce (fin campagne) (hl)	66 873							
Stock régional (fin campagne) (hl)	233 966							
Sorties viticulture registres cave (hl)	229 647	233 693	235 957	202 864	196 785			
Part des ventes en bouteilles (%)	43 %	45 %	45 %	51 %	47 %			
Sorties / récolte ¹	97 %	91 %	113 %	104 %	82 %			
Sorties / disponible ¹	57 %	55 %	64 %	63 %	59 %			
Ratio de stockage en mois ²	9,1	8,6	7,0	5,0	7,0			
Sorties négoce (année civile) (hl) ³	69 887							

(1) Certaines différences peuvent s'expliquer par le repli d'appellation

(2) Sorties moyennes calculées sur les 5 dernières années

(3) Les sorties négoce incluent les négociants hors FNEB à partir de 2003/04

Campagne (N / N+1)	10 - 11	11 - 12	12 - 13	13 - 14	14 - 15	15 - 16	Var/Ca	Var/Moy
Millesime	2010	2011	2012	2013	2014	2015	14 / 15	5 ans
Transactions tous millésimes (hl)	136 722	127 256	120 041	87 536	110 837	112 865	2%	-3%
Transactions mill N (hl) ⁴	110 482	113 516	101 803	84 536	107 592	108 025	0,4%	4%
Transactions tous mill. / disponible	34 %	30 %	33 %	27 %	33 %	30 %		
Transactions mill N / récolte N	47 %	44 %	49 %	43 %	45 %	44 %		
Cours moyen du vin mil N pièce/feuill.								

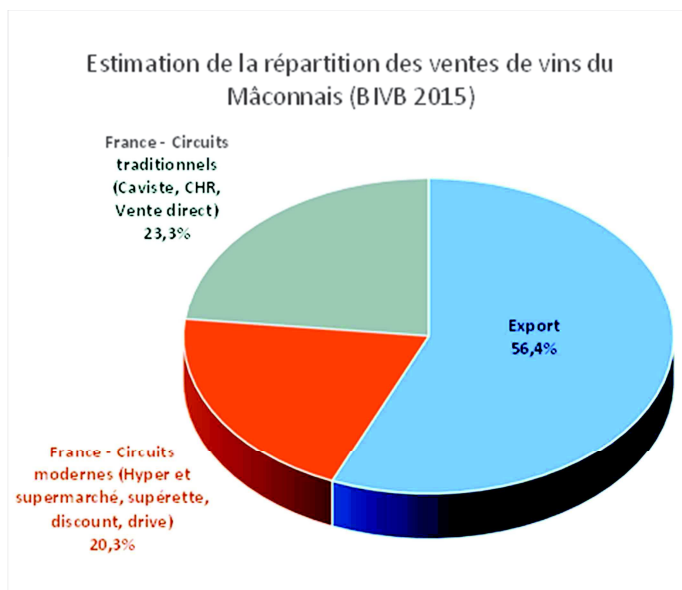
(4) Contient raisins, moûts, vins, bouteilles

Extrait de la fiche AOC établie par le BIVB, deuxième semestre 2016.

4. Circuits de commercialisation et marché:

En préalable, il est important de noter qu'un millésime n'est jamais commercialisé dans sa totalité en une année... Comme cela a été vu précédemment, une petite moitié des volumes produits font l'objet de transactions au négoce enregistrées auprès du BIVB. Et le stock viticulture en fin de campagne est généralement aux alentours d'une demi-récolte.

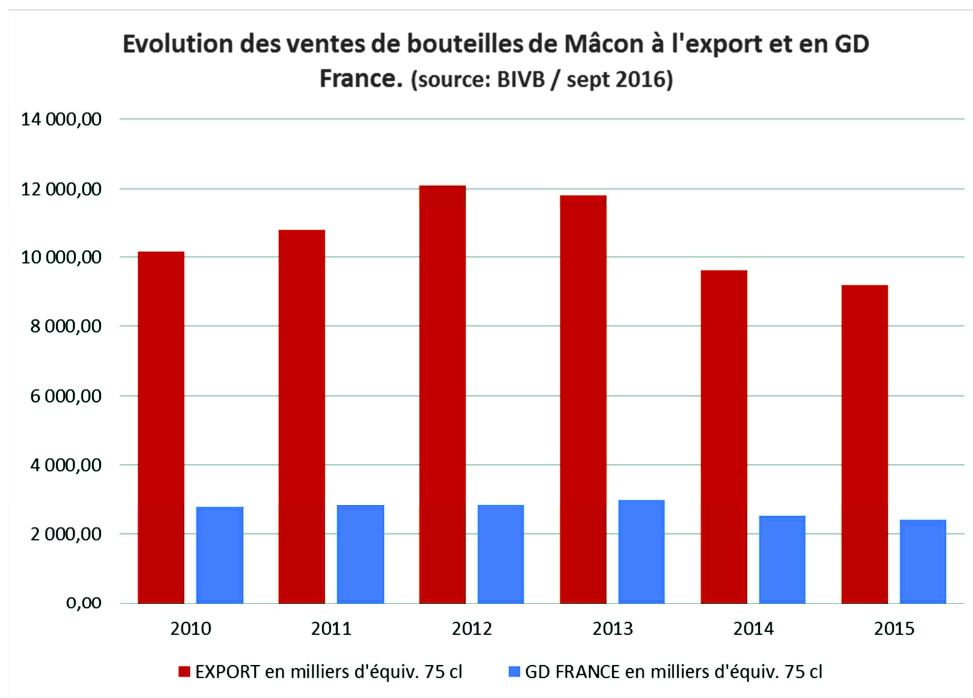
Le graphique n°4 ci-après détaille la répartition des ventes de vins du Mâconnais (toutes AOC confondues : AOC Mâcon et AOC communales du Mâconnais) à 44% en France et 56% à l'export.



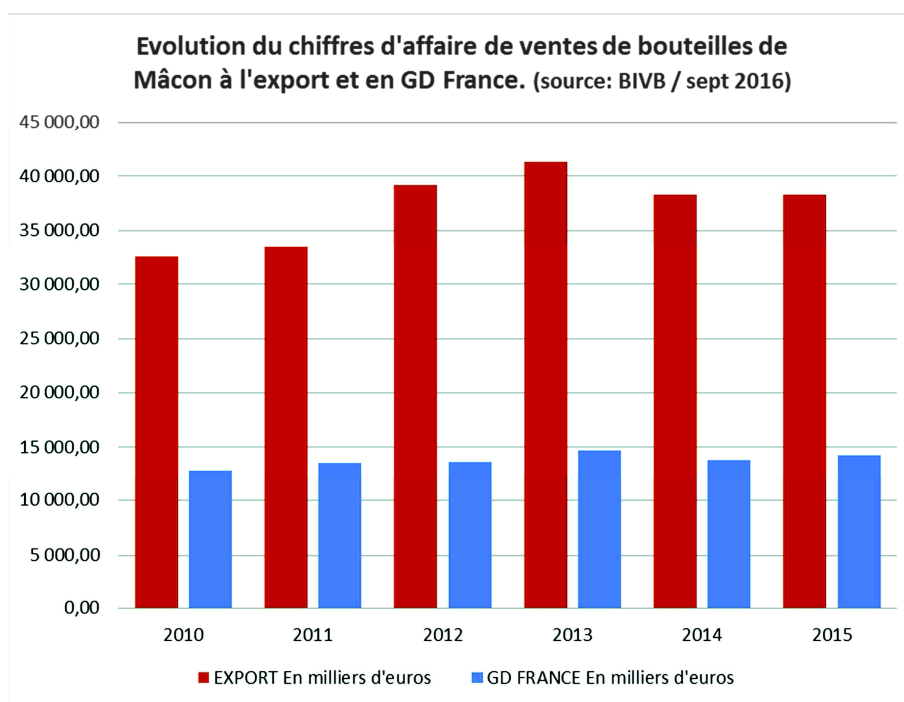
Graphique n°4 : Estimation de la répartition des ventes de vins du Mâconnais en 2015.
(Source : BIVB, 2015)

D'une façon plus détaillée et cette fois-ci spécifique à l'AOC Mâcon, on peut comparer sur les 2 graphiques n°5 et n°6 présentés ci-après d'une part, la répartition des volumes de bouteilles vendus entre 2010 et 2015 à l'export et vers la Grande Distribution (GD) française (graph n°5) et d'autre part, les chiffres d'affaires que ces 2 marchés essentiels représentent (graph n°6).

Attention, les données « export » sont incomplètes et ne contiennent pas les informations des plus petites entreprises (chiffres d'affaires inférieur à 400 000 €). Toutefois, l'évolution reste la même mais les volumes et les indicatifs de prix peuvent être erronés.

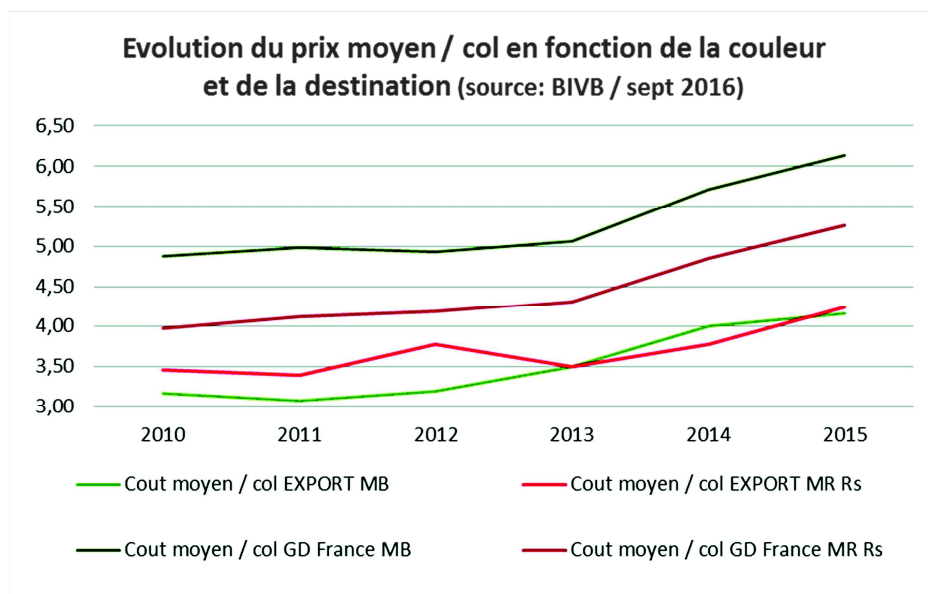


Graphique n°5 : Evolution des ventes de bouteilles de vins Mâcon entre 2010 et 2015 sur les marchés export et GD France. (Source : BIVB / sept 2016)



Graphique n°6 : Evolution du chiffres d'affaires des ventes de bouteilles de vins Mâcon entre 2010 et 2015 sur les marchés export et GD France. (Source : BIVB / sept 2016)

Enfin, il est particulièrement intéressant de noter, sur ces 2 marchés spécifiques et principaux que sont l'export et la GD France, une importante augmentation des prix par col allant de +25 à +40% sur les dix dernières années (cf. graphique n°7).



Graphique n°7 : Evolution du prix moyen (€) par col de vins Mâcon vendu entre 2010 et 2015 sur les marchés export et GD France.

(Source : BIVB / sept 2016)

Après présentation de toutes ces données, l'appellation Mâcon est une AOC qui se développe tant en matière de surface qu'en qualité et par conséquent en terme financier. Elle représente tout de même 16% des vins de Bourgogne et défend vaillamment une santé économique tout à fait honorable avec à la fois une présence très importante sur les marchés export et une valorisation du produit fini de plus en plus affirmée.

II. Enjeux et impacts de la demande de modification du cahier des charges de l'AOC Mâcon

a. *Enjeux technico-économiques de la demande*

La demande de modification de cahier des charges portée par l'UPVM va surtout, pour la suppression de l'engagement parcellaire triennal, dans un sens de simplification administrative et d'apport de souplesse pour la finalisation de marchés. Dans le système actuel, les vignerons doivent s'engager en mars pour une récolte en septembre et dès lors que la majeure partie des aléas climatiques surviennent pendant cette période de printemps – été. Il en est de même pour la déclaration de renonciation à produire.

D'autre part, la mention « Vin de Bourgogne » pour l'ensemble des vins d'AOC Mâcon permettrait d'apporter une information supplémentaire au consommateur, lui permettant rapidement de situer géographiquement l'AOC Mâcon dans la sphère des vins de Bourgogne. Cette mention peut également apporter une réelle valorisation supplémentaire sur les marchés, y compris à l'export.

Les demandes de modification de règles de taille apporteraient également un peu plus de souplesse dans le travail des vignes. L'adaptation du 2^{ème} courson pour les vins rouges et rosés permettrait d'appliquer une taille Guyot Poussard qui semble techniquement très intéressante pour lutter contre les maladies du bois et du dépérissement des vignes.

b. *Impact économique de la démarche sur l'évolution de la production*

Ce ne sont pas ces modifications de cahier des charges qui vont révolutionner l'univers économique de l'AOC Mâcon. Simplement, ces demandes ont pour objectif de simplifier la vie administrative du vigneron, d'adapter un cahier des charges à des techniques qui évoluent chaque jour pour préserver au mieux ce patrimoine viticole et donc maintenir des volumes de production et par conséquent des parts de marché.

III. Demands de modification du cahier des charges de l'AOC Mâcon

1. Mention « Vin de Bourgogne »

Comme le prouvent les différents échanges de courriers datant de 2010 et 2011 au sujet de la version 2 du cahier des charges de l'AOC Mâcon, cette formulation actuelle n'a jamais été acceptée par l'UPVM.

Le 28 juillet 2011, l'UPVM « **émettait un avis FAVORABLE sur le Cahier des Charges version 2 sous réserve que le point XII.2e) soit modifié.**

Rappel du point XII.2e) : Règles de présentation et étiquetage/ dispositions particulières « l'étiquetage des vins 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 ». »

Pour les mêmes raisons qu'en 2011, **l'UPVM souhaite que l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » puisse également préciser l'unité géographique plus grande « VIN DE BOURGOGNE » et que cette notion soit ajoutée au point XII.2e) précédemment cité.**

Il ne s'agit pas d'une notion liée aux replis ou compréhension hiérarchique mais bien d'une **appartenance à une région donnée, la Bourgogne**. D'autre part, depuis de nombreuses années, l'obligation d'apposer cette mention sur toutes les étiquettes de vin d'AOC produites sur l'ensemble de la Bourgogne est inscrite dans les accords interprofessionnels et a été lors de la dernière assemblée générale du BIVB encore réaffirmée.

L'appellation « Mâcon » appartient aux vins de la région Bourgogne et doit donc rester identifiable comme telle. La priver définitivement de cette mention constitue une réelle confusion pour les consommateurs et impacte économiquement cette appellation qui se valorise grâce à son appartenance à la région Bourgogne.

Pour les mêmes raisons qu'en 2011, l'UPVM sollicite une modification de notre cahier des charges (et si besoin du règlement européen) afin que les Mâcon blancs, rouges, rosés et les Mâcon + nom de commune rouges et rosés puissent également bénéficier de cette mention « Vin de Bourgogne » en référence à leur région de production.

Rédaction souhaitée :

L'étiquetage des vins blancs, rouges et rosés bénéficiant des appellations d'origine contrôlée « Mâcon », « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire ou « Mâcon » suivie de la mention « Villages » peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne », en référence à sa région de production.

2. Déclaration d'engagement parcellaire triennal

La problématique de l'engagement parcellaire triennal est née de la modification de la rédaction du paragraphe entre le décret de 2005 et les versions 1 et 2 du cahier des charges : on ne parle plus d'engagement parcellaire triennal dans le cahier des charges version 2 mais bien de déclaration préalable d'affectation parcellaire.

Or, dans le code rural, une affectation parcellaire est nécessaire dès lors qu'un opérateur veut revendiquer une appellation moins restrictive sur une parcelle que le classement de cette parcelle. Par exemple, il veut revendiquer du Mâcon-Villages sur une parcelle classée en Pouilly-Fuissé. Donc, pour produire un Mâcon + nom de commune sur une parcelle classée en Mâcon-Villages, on ne parle pas d'affectation parcellaire. Il s'agit là d'une non-conformité par rapport au code rural.

De plus, la philosophie du système des Mâcon + nom de commune est la même que le système des Bourgognes identifiés. Sauf que cette disposition d'affectation parcellaire n'existe pas pour les Bourgognes identifiés.

Enfin, la contrainte de cet engagement parcellaire triennal (à la base, en 2005) mais qui a été rédigé en « annuel » dans la version 2 sans que personne n'ait remarqué cette modification, est, semble-t-il, une contrainte démesurée pour tous : opérateurs, ODG, CAVB, SIQOCERT par rapport à ce qui se fait dans les autres cahiers des charges. Le contrôle des surfaces et déclarations de récolte est extrêmement lourd. Le système de tacite reconduction (intéressant lors de la mise en place de ces Mâcon + nom de commune) apparaît aujourd'hui comme un outil bien trop complexe pour des exploitations qui évoluent, des vignes qui s'arrachent mais qui ne sont que rarement signalées à l'ODG...

Dans ce contexte, après rédaction d'un rapport d'étape « 10 ans après la mise en place du système » (cf. rapport détaillé ci-joint) et dans un souci de simplification administrative, **l'UPVM souhaite supprimer cette mesure d'affectation parcellaire** qui ne trouve pas sa définition au sein même du code rural. L'objectif de développement de ces dénominations géographiques est atteint et la mesure d'engagement parcellaire est devenue obsolète.

3. Déclaration de renonciation à produire

Pour être en harmonie avec les autres cahiers des charges, **l'UPVM souhaiterait que la date limite de déclaration de renonciation à produire soit fixée au 15 Juin**, comme dans les cahiers des charges des AOC Bourgogne.

4. Règle de taille

L'UPVM souhaite que **l'adaptation de la taille Guyot avec un 2ème courson soit également possible pour les vins rouges et rosés**. Il s'agit vraisemblablement d'un oubli lors de la rédaction de la version 2. Cette adaptation de taille permet aux vigneron qui le souhaitent de pratiquer la taille Guyot Poussard qui est préconisée pour lutter contre les maladies du bois et dépérissement de la vigne.

Il faudrait donc ajouter la possibilité d'adaptation de la taille Guyot double pour les vins rouges et rosés avec un nombre d'yeux francs par pied maximal égal à 10 et un nombre d'yeux francs par m² maximal égal à 7.

Suite à la validation en 2003 du rapport de délimitation des entités pouvant adjoindre leur nom à l'A.O.C. Mâcon, l'Union des Producteurs de Vins Macon souhaite faire un point sur l'évolution de ces Mâcon + noms de commune et les modalités pratiques pour les produire.

Cf. rapport de Cédric FERMOND.

Historique du dossier, genèse de 27 Mâcon + noms de commune

Les travaux de la Commission d'Enquête « Hiérarchisation du Mâconnais » ont dès le début été orientés vers un objectif de réduction significative du nombre de communes pouvant adjoindre leur nom à l'AOC Mâcon.

Les 95 dénominations possibles pour les rouges et 43 pour les blancs offraient un trop grand nombre d'appellations possibles, pour des volumes généralement insignifiants. Ces vins ne parvenaient pas à se créer une notoriété.

La commission d'enquête avait alors encouragé les professionnels à proposer des regroupements sous un nom de commune "porte-drapeau" ayant déjà acquis une notoriété. Les premières ébauches proposées par les professionnels lui ont permis de présenter des principes relatifs à ces regroupements de communes, principes approuvés par le Comité National de septembre 2001.

En 2005, nous avons donc abouti à la rédaction d'un décret validant 27 noms de communes pouvant être adjoint à l'appellation Mâcon :

EXTRAIT DU DECRET relatif aux appellations d'origine contrôlée « Mâcon-Villages » et « Mâcon » complétée d'un nom géographique du 1er avril 2005

Pour les vins rouges et rosés, seuls l'un des noms géographiques mentionnés ci-dessous peut compléter l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon ». Les vins en cause sont produits dans l'aire géographique de production respective de chacun de ces noms géographiques, constituée par le territoire des communes suivantes du département de Saône et Loire :

- 1° « Azé » : Azé ;
- 2° « Bray » : Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert ;
- 3° « Burgy » : Burgy ;
- 4° « Bussières » : Bussières ;
- 5° « Chaintré » : Chaintré, Chânes, Crêche-sur-Saône ;
- 6° « Chardonnay » : Chardonnay, Ozenay, Plottes, et Tournus pour partie ;
- 7° « Charnay-lès-Mâcon » : Charnay-lès-Mâcon ;
- 8° « Cruzille » : Gréville, Martailly-lès-Brancion, et Cruzille pour partie ;
- 9° « Davayé » : Davayé ;
- 10° « Igé » : Igé ;
- 11° « Lugny » : Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé, et Cruzille pour partie ;
- 12° « Mancey » : Boyer, La Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceau-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers, et Tournus pour partie ;
- 13° « Milly-Lamartine » : Berzé-la-Ville, Berzé-Le-Chatel, Milly-Lamartine, Sologny ;

Rapport / AOC Mâcon + nom de commune / 10 ans après – v.2

Décembre 2016 2

- 14° « Péronne » : Péronne, Saint-Maurice-de-Satonnay, et Clessé pour partie ;
- 15° « Pierreclos » : Pierreclos ;
- 16° « Prissé » : Prissé ;
- 17° « La-Roche-Vineuse » : Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny, La-Roche-Vineuse ;
- 18° « Serrières » : Serrières ;
- 19° « Saint-Gengoux-le-National » : Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Uxelles, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Hytaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La Vineuse ;
- 20° « Verzé » : Verzé.

Pour les vins blancs, seuls l'un des noms géographiques mentionnés ci-dessous peut compléter l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon ». Les vins en cause sont produits dans l'aire géographique de production respective de chacun de ces noms géographiques, constituée par le territoire des communes suivantes du département de Saône et

Loire :

- 1° « Azé » : Azé ;
- 2° « Bray » : Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert ;
- 3° « Burgy » : Burgy ;
- 4° « Bussièrès » : Bussièrès ;
- 5° « Chaintré » : Chaintré, Chânes, Créche-sur-Saône ;
- 6° « Chardonnay » : Chardonnay, Ozenay, Plottes, et Tournus pour partie ;
- 7° « Charnay-lès-Mâcon » : Charnay-lès-Mâcon ;
- 8° « Cruzille » : Gréville, Martailly-lès-Brancion, et Cruzille pour partie ;
- 9° « Davayé » : Davayé ;
- 10° « Fuissé » : Fuissé ;
- 11° « Igé » : Igé ;
- 12° « La-Roche-Vineuse » : Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny, La-Roche-Vineuse ;
- 13° « Lugny » : Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé, et Cruzille pour partie ;
- 14° « Mâcon-Loché » : Mâcon-Loché ;
- 15° « Mancey » : Boyer, La Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceau-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers, et Tournus pour partie ;
- 16° « Milly-Lamartine » : Berzé-la-Ville, Berzé-Le-Chatel, Milly-Lamartine, Sologny ;
- 17° « Montbellet » : Montbellet ;
- 18° « Péronne » : Péronne, Saint-Maurice-de-Satonnay, et Clessé pour partie ;
- 19° « Pierreclos » : Pierreclos ;
- 20° « Prissé » : Prissé ;
- 21° « Solutré-Pouilly » : Solutré-Pouilly ;
- 22° « Saint-Gengoux-le-National » : Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Uxelles, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Hytaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La Vineuse ;
- 23° « Uchizy » : Uchizy ;

- 24° « Vergisson » : Vergisson ;
- 25° « Verzé » : Verzé ;
- 26° « Vinzelles » : Vinzelles.

Mise en place d'un engagement parcellaire triennal à partir de la récolte 2005

Le rapport de 2003 précise que :

Afin de responsabiliser davantage les professionnels vis à vis de cet engagement, la Commission d'Enquête propose que les parcelles produisant des vins revendiqués en AOC "Mâcon + nom" fassent l'objet d'une affectation parcellaire pluriannuelle.

Les parcelles affectées ne seront pas soumises à des critères d'implantation, leur seule appartenance à l'aire délimitée de l'entité correspondante sera suffisante.

Cette aire délimitée se définit de la façon suivante : parcelles délimitées en « Mâcon rouge », « macon rouge et blanc » ou « Mâcon-villages » (pour les vins rouges) et en AOC « Mâcon-Villages » (pour les vins blancs) incluses dans le périmètre de l'entité tel qu'il aura été approuvé par le Comité National sur proposition de la Commission d'Experts.

Donc, initialement, le décret de 2005 mentionnait les modalités suivantes :

Art. 3. – Les vins rouges, rosés et blancs d'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » complétée d'un nom géographique sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration est effectuée pour trois campagnes consécutives. Tout producteur effectue auprès des services de l'INAO une déclaration d'affectation des parcelles destinées à la production de vin d'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » complétée d'un nom géographique avant le 31 mars précédant la première déclaration de récolte de cette parcelle pour cette appellation.

Ces modalités ont ensuite évolué avec la disparation du décret d'appellation au bénéfice du cahier des charges de l'AOC.

A l'heure actuelle, cet engagement parcellaire est rédigé ainsi :

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.

Evolution des surfaces revendiquées en Mâcon + nom de commune entre la récolte 2005 et la récolte 2015

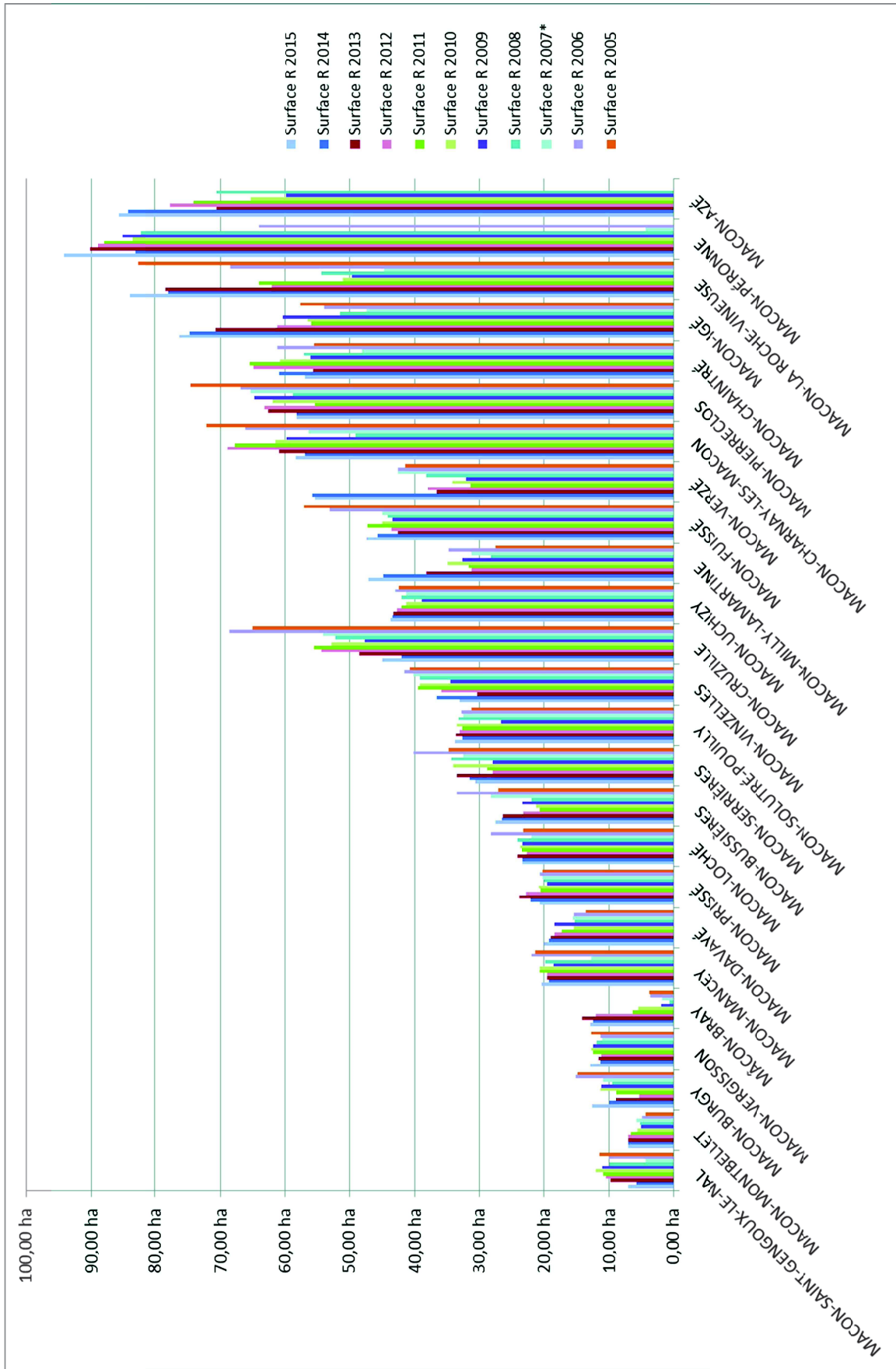
Le tableau n°1 ci-après présente l'évolution des surfaces revendiquées en Mâcon avec une mention géographique complémentaire depuis la récolte 2005 jusqu'à la récolte 2015.

Produit	Couleur	Surface R 2015	Surface R 2014	Surface R 2013	Surface R 2012	Surface R 2011	Surface R 2010	Surface R 2009	Surface R 2008	Surface R 2007*	Surface R 2006	Surface R 2005
1 MACON-SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL (rgpt 18 communes peu viticoles)	B-R-RS	6,97 ha	5,68 ha	9,80 ha	10,46 ha	10,95 ha	12,02 ha	11,08 ha	9,99 ha	4,26 ha	10,09 ha	11,55 ha
2 MACON-MONTBELLET	B	6,95 ha	6,95 ha	6,95 ha	6,95 ha	6,52 ha	5,54 ha	5,01 ha	5,21 ha	5,75 ha	4,92 ha	4,30 ha
3 MACON-BURGY	B-R-RS	12,56 ha	9,92 ha	8,88 ha	5,34 ha	8,70 ha	11,31 ha	11,22 ha	9,62 ha	10,93 ha	15,05 ha	14,87 ha
4 MACON-VERGISSON	B	12,81 ha	11,36 ha	11,69 ha	11,17 ha	12,51 ha	12,73 ha	12,46 ha	11,89 ha	11,03 ha	11,38 ha	12,78 ha
5 MÂCON-BRAY (rgpt 4 communes)	B-R-RS	12,89 ha	12,47 ha	14,09 ha	12,10 ha	6,30 ha	5,42 ha	1,98 ha	0,56 ha	1,86 ha	3,65 ha	3,78 ha
6 MACON-MANCEY (rgpt 12 communes)	B-R-RS	20,39 ha	19,19 ha	19,53 ha	19,51 ha	20,64 ha	20,54 ha	18,58 ha	19,74 ha	12,75 ha	21,81 ha	21,32 ha
7 MACON-DAVAYÉ	B-R-RS	19,96 ha	19,25 ha	18,98 ha	18,43 ha	17,33 ha	15,38 ha	18,41 ha	15,25 ha	15,49 ha	15,38 ha	13,53 ha
8 MACON-PRISSÉ	B-R-RS	20,55 ha	22,05 ha	23,94 ha	22,64 ha	20,50 ha	20,75 ha	19,53 ha	19,86 ha	20,15 ha	20,60 ha	20,16 ha
9 MACON-LOCHÉ	B	23,23 ha	23,26 ha	24,17 ha	22,61 ha	23,44 ha	23,85 ha	23,21 ha	24,21 ha	21,80 ha	28,15 ha	23,12 ha
10 MACON-BUSSIÈRES	B-R-RS	27,48 ha	26,49 ha	26,42 ha	23,09 ha	20,67 ha	21,20 ha	23,21 ha	21,84 ha	28,20 ha	33,39 ha	27,16 ha
11 MACON-SERRIÈRES	R-RS	30,51 ha	31,47 ha	33,46 ha	27,92 ha	28,82 ha	34,06 ha	27,88 ha	34,23 ha	32,44 ha	40,17 ha	34,66 ha
12 MACON-SOLUTRÉ-POUILLY	B	33,74 ha	32,58 ha	33,57 ha	33,08 ha	32,65 ha	33,50 ha	26,69 ha	33,15 ha	32,49 ha	32,80 ha	31,18 ha
13 MACON-VINZELLES	B	32,99 ha	36,55 ha	30,21 ha	35,81 ha	39,49 ha	39,28 ha	34,42 ha	39,29 ha	40,20 ha	41,59 ha	40,78 ha
14 MACON-CRUZILLE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	44,89 ha	42,07 ha	48,53 ha	54,43 ha	55,52 ha	52,88 ha	47,74 ha	52,14 ha	54,23 ha	68,61 ha	64,95 ha
15 MACON-UCHIZY	B	43,67 ha	43,39 ha	43,20 ha	42,72 ha	42,03 ha	41,38 ha	39,05 ha	42,03 ha	41,36 ha	42,98 ha	42,40 ha
16 MACON-MILLY-LAMARTINE (rgpt 4 communes)	B-R-RS	47,07 ha	44,73 ha	38,29 ha	31,30 ha	31,59 ha	34,87 ha	32,67 ha	28,22 ha	31,18 ha	34,70 ha	27,51 ha
17 MACON-FUISSÉ	B	47,34 ha	45,72 ha	42,62 ha	43,49 ha	47,33 ha	44,91 ha	43,39 ha	44,15 ha	44,95 ha	53,18 ha	57,06 ha
18 MACON-VERZÉ	B-R-RS	55,41 ha	55,83 ha	36,44 ha	37,87 ha	31,36 ha	34,12 ha	32,05 ha	38,30 ha	42,59 ha	42,56 ha	41,49 ha
19 MACON-CHARNAY LES MACON	B-R-RS	58,30 ha	56,99 ha	60,98 ha	68,99 ha	67,84 ha	61,54 ha	59,72 ha	49,02 ha	56,33 ha	65,98 ha	72,07 ha
20 MACON-PIERREGLIS	B-R-RS	58,13 ha	58,11 ha	62,63 ha	63,20 ha	55,42 ha	61,95 ha	64,71 ha	58,73 ha	65,25 ha	66,75 ha	74,70 ha
21 MACON-CHARENTRE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	56,87 ha	60,87 ha	55,65 ha	64,77 ha	65,32 ha	60,80 ha	56,11 ha	57,07 ha	48,12 ha	61,28 ha	55,58 ha
22 MACON-IGÉ	B-R-RS	76,40 ha	74,93 ha	70,77 ha	61,16 ha	55,91 ha	56,49 ha	60,44 ha	51,35 ha	47,41 ha	54,01 ha	57,65 ha
23 MACON-LA ROCHE-VINEUSE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	83,95 ha	78,01 ha	78,54 ha	62,07 ha	63,94 ha	51,06 ha	49,56 ha	54,46 ha	44,68 ha	68,48 ha	82,78 ha
24 MACON-PÉRONNE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	94,07 ha	83,15 ha	90,19 ha	88,91 ha	87,90 ha	83,52 ha	85,05 ha	82,39 ha	158,36 ha	162,97 ha	170,84 ha
25 MACON-AZÉ	B-R-RS	85,68 ha	84,28 ha	70,64 ha	77,74 ha	74,06 ha	65,18 ha	59,84 ha	70,56 ha	60,52 ha	63,99 ha	55,30 ha
26 MACON-CHARDONNAY (rgpt 4 communes)	B-R-RS	212,92 ha	201,05 ha	215,45 ha	216,56 ha	209,72 ha	213,09 ha	193,92 ha	205,14 ha	164,88 ha	162,53 ha	164,80 ha
27 MACON-LUGNY (rgpt 4 communes)	B-R-RS	475,30 ha	444,42 ha	439,85 ha	473,07 ha	472,58 ha	483,35 ha	362,70 ha	462,81 ha	459,54 ha	401,25 ha	385,21 ha
TOTAL Mâcon + nom de Commune		1 701,02 ha	1 630,77 ha	1 615,46 ha	1 635,40 ha	1 609,06 ha	1 600,71 ha	1 420,62 ha	1 541,21 ha	1 556,75 ha	1 628,25 ha	1 611,51 ha
TOTAL AOC MÂCON		4 044,55 ha	3 936,15 ha	3 712,32 ha	3 813,48 ha	3 867,02 ha	3 790,62 ha	3 491,60 ha	3 740,59 ha	3 747,38 ha	3 891,12 ha	3 942,00 ha
Part des Mâcon + nom de commune revendiqués/part AOC Mâcon total		42%	41%	44%	43%	42%	42%	41%	41%	42%	42%	41%

*: les données ne proviennent pas de la même source... Pour la récolte 2007, ce sont les données enregistrées auprès des douanes; tandis que pour toutes les autres récoltes, ce sont les données saisies par l'UJDS puis la CAVB.

Tableau n°1 : Evolution des surfaces revendiquées en Mâcon + nom de commune entre 2005 et 2015.

Le graphique n°1 présenté ci-après montre l'évolution par Mâcon + nom de commune, toutes couleurs confondues, des surfaces revendiquées. Seuls 2 noms de commune (Mâcon-Charadonnay et Mâcon-Lugny) dépassent les 100ha de revendication, ils sont donc écartés du graphique pour une meilleure lisibilité.



Graphique n°1 : Evolution des surfaces sur 10 ans (2005 – 2015) par Mâcon + nom de commune, à l'exception du Mâcon-Charadonnay et du Mâcon-Lugny.

Globalement, les surfaces revendiquées sont en augmentation modérée (+7%) et représentent une part importante de l'ensemble de l'AOC Mâcon, puisque c'est plus de 41% de revendication à la déclaration de récolte !

La plupart de ces noms de communes ont des surfaces stables, mais certains ont pu connaître une croissance de plus de 89% en 10 ans ! C'est le cas du Mâcon-Bray qui a connu une véritable explosion ces dernières années grâce à une forte implication des viticulteurs locaux qui se démènent pour valoriser ce nom de commune peu connu du grand public et ce terroir si spécifique.

Sur le tableau n°2 présenté ci-après, on peut lire les surfaces moyennes revendiquées en Mâcon + nom de commune sur 10 ans (2005 – 2015) ainsi que les surfaces délimitées pour chaque nom de commune. Malheureusement, ces derniers chiffres ne sont pas toujours exploitables : de nombreuses communes du Mâconnais ne sont encore pas vectorisées et les surfaces classées sont donc inconnues. De plus, ces chiffres sont à lire avec précaution, les surfaces délimitées en AOC Mâcon sont importantes et le potentiel restant à planter est considérable. Pour rappel, les surfaces délimitées représentent 16000 ha et seulement 4000 ha sont plantées et revendiquées.

Enfin, il est rappelé que les surfaces prises en compte pour les Mâcon + nom de commune blancs sont toutes les surfaces classées en Mâcon-Villages tandis que pour les Mâcon + nom de commune rouges et rosés, ce sont toutes les surfaces classées en Mâcon rouge qui ont été enregistrées.

Un chiffre sort du lot : il s'agit du Mâcon-Fuissé revendiqué à 134%. En effet, lors de la délimitation parcellaire sur la commune de Fuissé, de nombreuses parcelles jusqu'alors revendiquées en Mâcon-Fuissé se sont vues classées en Mâcon simple voire hors AOC. Il a alors été décidé de laisser aux vignerons dans des conditions bien définies¹ la possibilité de revendiquer l'appellation Mâcon-Fuissé jusqu'à la récolte 2020 incluse.

Enfin, le tableau n°3 (p.9) et le graphique n°2 (p.10) permettent de faire la comparaison entre la moyenne décennale des surfaces revendiquées par Mâcon + nom de commune et les surfaces plantées inscrites dans le Casier Viticole Informatisé (CVI) datant de juin 2016 en Mâcon-Villages et en Mâcon rouge. Le taux de revendication est très variable allant de 6 à plus de 100% (pour les mêmes raisons de tolérance expliquées ci-dessus). La **moyenne de revendication** est plutôt intéressante à **43.48%** et conforme aux chiffres présentés.

¹ Extrait de « **Tolérance à la revendication des AOC « MACON-VILLAGES » « MACON + NOM GEOGRAPHIQUE » et « BOURGOGNE** ». ».

(approbation CNV des 6 et 7 septembre 2006, ronéo 2006 – 321) »

Cependant, pour que le préjudice puisse effectivement être pris en compte et ainsi ouvrir droit à une tolérance de revendication, la commission d'enquête considère que les parcelles concernées doivent satisfaire aux critères suivants :

- être incluses dans les 43 communes de l'aire géographique historique de l'AOC « Mâcon-Villages » telle que définie par les décrets de 1958 et de 1959,
- avoir été plantées en vigne (cépages chardonnay ou pinot noir) avant la mise à l'enquête publique de 1991,
- avoir fait l'objet d'une réclamation lors de l'enquête publique de 1991,
- et avoir été classées en AOC « MACON » ou hors de toute aire d'AOC à l'issue de la délimitation définitive.

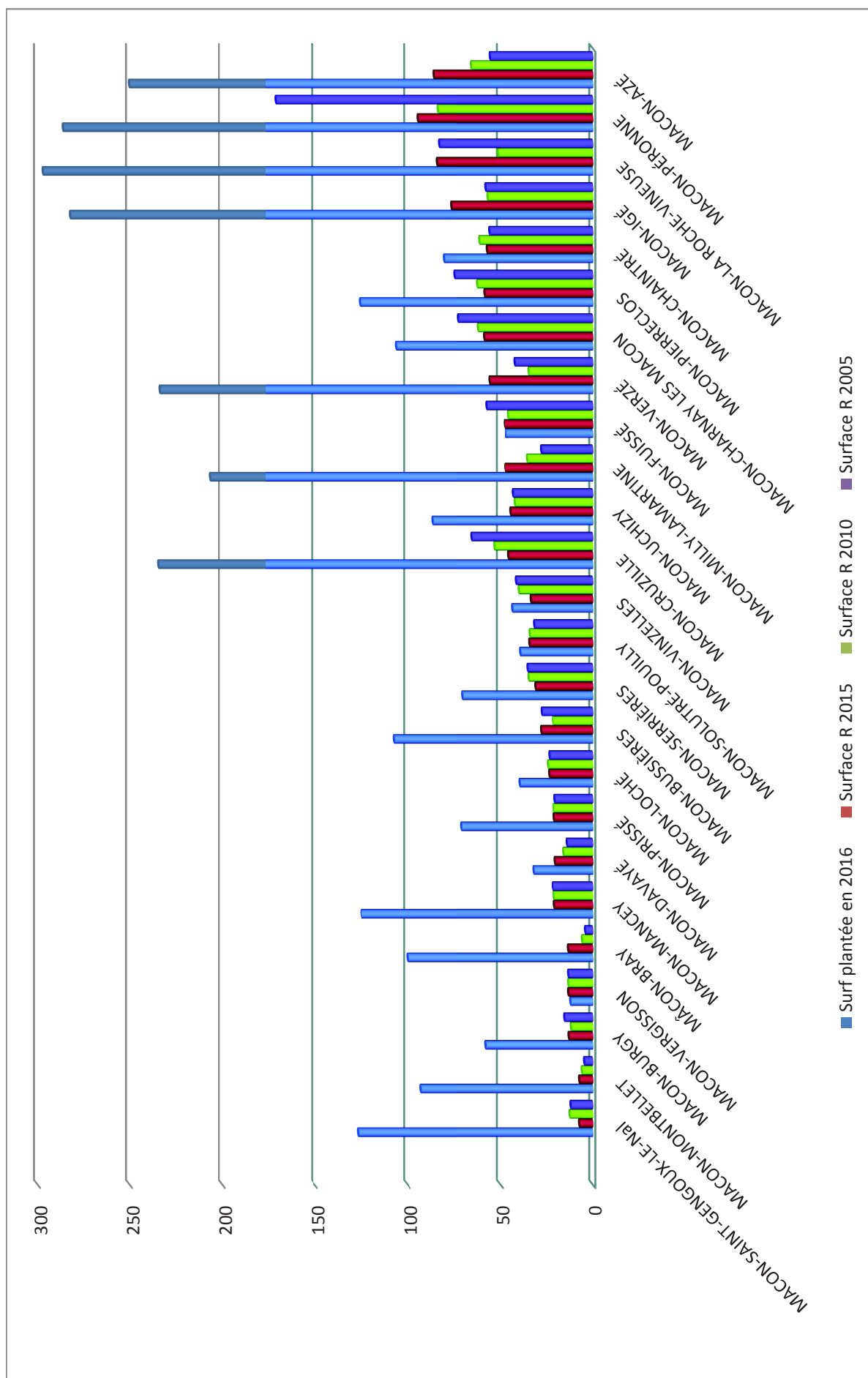
La commission d'enquête propose donc que ces parcelles puissent bénéficier d'une tolérance à la revendication des appellations « Mâcon-Villages », « Mâcon + Nom Géographique » et « Bourgogne », jusqu'à l'arrachage des vignes ou au plus tard jusqu'à la récolte 2020.

Produit	Couleur	Moyenne 10 ans (R2005 à 2015)	Ecart-Type R 2015 / Moy 10 ans	Variation Surf R 2015/ moyenne 10 ans	Surface délimitée en Mâcon-Villages pour les blancs et en Mâcon pour les rouges et rosés		% surf exploitées
					136,44 ha	Non exhaustif	
1 MACON-SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL (rgpt 18 communes peu viticoles)	B-R-RS	9,35 ha	-2,38 ha	-25%	136,44 ha	Non exhaustif	6,85%
2 MACON-MONTBELLET	B	5,91 ha	1,03 ha	17%	Cadastré non vectorisé		
3 MACON-BURGY	B-R-RS	10,76 ha	1,79 ha	17%	Cadastré non vectorisé		
4 MACON-VERGISSON	B	11,98 ha	0,83 ha	7%	22,28 ha		53,78%
5 MÂCON-BRAY (rgpt 4 communes)	B-R-RS	6,83 ha	6,06 ha	89%	Cadastré non vectorisé		
6 MACON-MANCEY (rgpt 12 communes)	B-R-RS	19,46 ha	0,93 ha	5%	162,00 ha	Non exhaustif	12,01%
7 MACON-DAVAYÉ	B-R-RS	17,03 ha	2,92 ha	17%	51,65 ha		32,98%
8 MACON-PRISSÉ	B-R-RS	20,98 ha	-0,42 ha	-2%	162,15 ha		12,94%
9 MACON-LOCHÉ	B	23,73 ha	-0,50 ha	-2%	53,21 ha		44,60%
10 MACON-BUSSIÈRES	B-R-RS	25,38 ha	2,11 ha	8%	Cadastré non vectorisé		
11 MACON-SERRIÈRES	R-RS	32,33 ha	-1,82 ha	-6%	365,00 ha		8,86%
12 MACON-SOLLUTRÉ-POUILLY	B	32,31 ha	1,43 ha	4%	44,95 ha		71,89%
13 MACON-VINZELLES	B	37,33 ha	-4,33 ha	-12%	62,73 ha		59,51%
14 MACON-CRUZILLE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	53,27 ha	-8,39 ha	-16%	370,03 ha		14,40%
15 MACON-UCHIZY	B	42,20 ha	1,47 ha	3%	179,58 ha		23,50%
16 MACON-MILLY-LAMARTINE (rgpt 4 communes)	B-R-RS	34,74 ha	12,33 ha	35%	Cadastré non vectorisé		
17 MACON-FUISSÉ	B	46,74 ha	0,60 ha	1%	34,85 ha		134,12%
18 MACON-VERZÉ	B-R-RS	40,73 ha	14,68 ha	36%	Cadastré non vectorisé		
19 MACON-CHARNAY LES MACON	B-R-RS	61,61 ha	-3,31 ha	-5%	262,55 ha		23,47%
20 MACON-PIERRECLOS	B-R-RS	62,69 ha	-4,56 ha	-7%	159,18 ha		39,38%
21 MACON-CHAINTRÉ (rgpt 3 communes)	B-R-RS	58,40 ha	-1,53 ha	-3%	96,00 ha	Non exhaustif (manque Crêches-sur-Saône)	60,84%
22 MACON-IGÉ	B-R-RS	60,59 ha	15,80 ha	26%	Cadastré non vectorisé		
23 MACON-LA ROCHE-VINEUSE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	65,23 ha	18,72 ha	29%	Cadastré non vectorisé		
24 MACON-PÉRONNE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	107,94 ha	-13,87 ha	-13%	Cadastré non vectorisé		
25 MACON-AZÉ	B-R-RS	69,80 ha	15,88 ha	23%	Cadastré non vectorisé		
26 MACON-CHARDONNAY (rgpt 4 communes)	B-R-RS	196,37 ha	16,55 ha	8%	Cadastré non vectorisé		
27 MACON-LUGNY (rgpt 4 communes)	B-R-Rs	441,82 ha	33,47 ha	8%	925,63 ha		47,73%
TOTAL Mâcon + nom de Commune		1 595,52 ha	105,50 ha	7%			
TOTAL AOC MÂCON		3 816,08 ha		6%			
Part des Mâcon + nom de commune revendiqués/part AOC Mâcon total		42%					

Tableau n°2 : Statistiques moyennes sur 10 ans des surfaces revendiquées au Mâcon + nom de commune (2005 – 2015) et comparatif avec les surfaces délimitées potentielles.

Tableau n°3 : Statistiques moyennes sur
10 ans des surfaces revendiquées au
Mâcon + nom de commune (2005 -
2015) et comparatif avec les surfaces
plantées et inscrites de la Casier Viticole
Informatisé datant de Juin 2016 en
Mâcon-Villages et en Mâcon rouge.

Produit	Couleur	Moyenne 10 ans (R2005 à 2015)	Ecart-Type R 2015 / Moy 10 ans	Variation Surf R 2015/ moyenne 10 ans	Surface plantée en Mâcon-Villages pour les blancs et en Mâcon pour les rouges et rosés (source: CVI 06/2016)		% surf exploitées
					Blanc	Rouges et rosés	
1. MACON-SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL (rgpt 18 communes)	B-R-RS	9,35 ha	-2,38 ha	-25%	101,53 ha	25,13 ha	7,38%
2. MACON-MONTBELLET	B	5,91 ha	1,03 ha	17%	92,60 ha		6,38%
3. MACON-BURGY	B-R-RS	10,76 ha	1,79 ha	17%	48,50 ha	9,15 ha	18,67%
4. MACON-VERGISSON	B	11,98 ha	0,83 ha	7%	11,65 ha		102,85%
5. MÂCON-BRAY (rgpt 4 communes)	B-R-RS	6,83 ha	6,06 ha	89%	61,49 ha	38,31 ha	6,84%
6. MACON-MANCEY (rgpt 12 communes)	B-R-RS	19,46 ha	0,93 ha	5%	88,06 ha	36,72 ha	15,59%
7. MACON-DAVAYÉ	B-R-RS	17,03 ha	2,92 ha	17%	27,85 ha	3,63 ha	54,11%
8. MACON-PRISSÉ	B-R-RS	20,98 ha	-0,42 ha	-2%	61,92 ha	8,44 ha	29,81%
9. MACON-LOCHÉ	B	23,73 ha	-0,50 ha	-2%	38,82 ha		61,13%
10. MACON-BUSSIÈRES	B-R-RS	25,38 ha	2,11 ha	8%	90,10 ha	16,91 ha	23,71%
11. MACON-SERRIÈRES	R-RS	32,33 ha	-1,82 ha	-6%		69,81 ha	46,31%
12. MACON-SOLUTRÉ-POUILLY	B	32,31 ha	1,43 ha	4%	38,55 ha		83,83%
13. MACON-VINZELLES	B	37,33 ha	-4,33 ha	-12%	42,76 ha		87,30%
14. MACON-CRUZILLE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	53,27 ha	-8,39 ha	-16%	219,48 ha	15,11 ha	22,71%
15. MACON-UCHIZY	B	42,20 ha	1,47 ha	3%	86,25 ha		48,93%
16. MACON-MILLY-LAMARTINE (rgpt 4 communes)	B-R-RS	34,74 ha	12,33 ha	35%	162,11 ha	44,75 ha	16,79%
17. MACON-FUISSÉ	B	46,74 ha	0,60 ha	1%	46,47 ha		100,58%
18. MACON-VERZÉ	B-R-RS	40,73 ha	14,68 ha	36%	216,28 ha	17,57 ha	17,42%
19. MACON-CHARNAY LES MACON	B-R-RS	61,61 ha	-3,31 ha	-5%	100,16 ha	5,71 ha	58,20%
20. MACON-PIERRECLOS	B-R-RS	62,69 ha	-4,56 ha	-7%	77,74 ha	47,89 ha	49,90%
21. MACON-CHAIINTRÉ (rgpt 3 communes)	B-R-RS	58,40 ha	-1,53 ha	-3%	78,27 ha	1,96 ha	72,80%
22. MACON-IGÉ	B-R-RS	60,59 ha	15,80 ha	26%	210,65 ha	71,95 ha	21,44%
23. MACON-LA ROCHE-VINEUSE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	65,23 ha	18,72 ha	29%	265,63 ha	31,35 ha	21,96%
24. MACON-PÉRONNE (rgpt 3 communes)	B-R-RS	107,94 ha	-13,87 ha	-13%	276,65 ha	9,77 ha	37,69%
25. MACON-AZÉ	B-R-RS	69,80 ha	15,88 ha	23%	220,57 ha	29,44 ha	27,92%
26. MACON-CHARDONNAY (rgpt 4 communes)	B-R-RS	196,37 ha	16,55 ha	8%	282,51 ha	6,29 ha	68,00%
27. MACON-LUGNY (rgpt 4 communes)	B-R-Rs	441,82 ha	33,47 ha	8%	655,51 ha	16,62 ha	65,74%
TOTAL Mâcon + nom de Commune		1 595,52 ha	105,50 ha	7%	Moyenne de % de revendication en Mâcon + nom		43,48%
TOTAL AOC MÂCON		3 816,08 ha		6%			
Part des Mâcon + nom de commune revendiqués/part AOC Mâcon total		42%					



Graphique n°2 : Comparatif des surfaces plantées en 2016 et des surfaces revendiquées par Maçon + nom de commune en 2005, 2010 et 2015, à l'exception du Maçon-Chardonnay et du Maçon-Lugny.

10 ans après, quel bilan ?

10 ans après, l'UPVM pose un regard satisfait sur la mise en place de ces Mâcon + nom de commune, le taux global de revendication est en légère augmentation, et aucun nom de commune ne semble en décrochage.

10 ans après, les Mâconnais ont su développer la renommée de ces Mâcon + nom de commune. Pour certains, cette étape ne fut pas simple ; et ce, particulièrement dans le cas des regroupements de communes où il a fallu parfois s'approprier un nom qui ne leur appartenait pas auparavant. Mais chaque vigneron joue le jeu de cette valorisation par le nom de commune.

En 10 ans, l'UPVM a même revu sa stratégie globale de communication qui est maintenant très largement orientée vers la mise en avant de ces Mâcon + nom de commune : un nouveau logo avec une nouvelle promesse « Constellation de Villages » et un nouveau visuel qui reprend les 27 noms de commune pouvant être adjoints à l'appellation Mâcon (cf. site internet de l'ODG : <http://www.vins-macon.com/constellation/>).

Cependant, 10 ans après, entre le décret d'appellation et les cahiers des charges version 1 puis 2, les choses ont évolué : on note aussi quelques faiblesses dans le système.

La problématique de l'engagement parcellaire triennal est née de la modification de la rédaction du paragraphe entre le décret de 2005 et les versions 1 et 2 du CDC : on ne parle plus d'engagement parcellaire triennal dans le CDC version 2 mais bien de déclaration préalable d'affectation parcellaire.

Or, dans le code rural, une affectation parcellaire est nécessaire dès lors qu'un opérateur veut revendiquer une appellation moins restrictive sur une parcelle que le classement de cette parcelle. Par exemple, il veut revendiquer du Mâcon-Villages sur une parcelle classée en Pouilly-Fuissé. Donc, pour produire un Mâcon + nom de commune sur une parcelle classée en Mâcon-Villages, on ne parle pas de déclaration d'affectation parcellaire. Il s'agit là d'une non-conformité par rapport au code rural.

De plus, la philosophie du système des Mâcon + nom de commune est la même que le système des Bourgognes identifiés. Sauf que cette disposition d'affectation parcellaire n'existe pas pour les Bourgognes identifiés.

Enfin, la contrainte de cet engagement parcellaire triennal, à la base, mais qui a été rédigé en « annuel » dans la version 2 sans que personne n'ait remarqué cette modification, est, semble-t-il, une contrainte démesurée pour tous : opérateurs, ODG, CAVB, SIQOCERT par rapport à ce qui se fait dans les autres cahiers des charges. Le contrôle des surfaces et déclarations de récolte est extrêmement lourd. Le système de tacite reconduction (intéressant lors de la mise en place de ces Mâcon + nom de commune) apparaît aujourd'hui comme un outil bien trop complexe pour des exploitations qui évoluent, des vignes qui s'arrachent mais qui ne sont jamais signalées à l'ODG...

Dans ce contexte, après rédaction de ce rapport d'étape 10 ans après la mise en place du système et dans un souci de simplification administrative, **l'UPVM souhaite supprimer cette mesure d'affectation parcellaire** qui ne trouve pas sa définition au sein même du code rural. L'objectif de développement de ces dénominations géographiques est atteint et la mesure d'engagement parcellaire est devenue obsolète.



Madame Christèle MERCIER
Déléguée Territoriale Centre-Est INAO
37, boulevard Henri Dunant
71000 MÂCON

A Mâcon, le 29 Août 2017,

Objet : demande de réouverture du cahier des charges AOC Mâcon

Madame la Déléguée territoriale,

Suite à notre demande du 26 juillet 2016 et après échange avec vos services, l'Union des Producteurs de Vins Mâcon confirme qu'elle accepte la rédaction suivante du cahier des charges et selon le projet de cahier des charges ci-joint (version du 28 août 2017) :

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS PARTICULIERES

~~Pour les vins blancs,~~ la taille Guyot peut être adaptée avec un 2^{ème} 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 pour les vins blancs et 7 pour les vins rouges et rosés**, et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à **14 pour les vins blancs et 10 pour les vins rouges et rosés**.

Comptant sur votre compréhension et restant à votre disposition,
Veuillez agréer, Madame la Déléguée territoriale, l'expression de mes sincères salutations.

Marc SANGOY,
Vice-Président en charge de la commission technique.

Jérôme CHEVALIER,
Président.

Union des Producteurs de Vins « Mâcon »

520, avenue de Lattre de Tassigny 71000 MÂCON

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

Modifications - Version du 28 août 2017

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

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, Crêches-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-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crêches-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
« Bussièrès »	Bussièrès
« Chaintré »	Chaintré, Chânes, 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, Echevonne, 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, Thoirs, 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, Juliéas, 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, Sercey, 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, Champvallou, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzoy-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, Nitre, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, 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, Vézennes, 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.

Vins blancs	<p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	<p>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</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Lors du rajeunissement des cordons le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.	
<p>Pour les vins blancs, la taille Guyot peut être adaptée avec un 2^{ème} 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 pour les vins blancs et 7 pour les vins rouges et rosés, et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14 pour les vins blancs et 10 pour les vins rouges et rosés.</p>	
<p>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.</p>	

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	RICHESSSE 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 ₂ SO 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 œnologiques 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 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} 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 « *chaînes* » 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 « *chaînes* » 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 « *chaînes* » 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) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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 « *chaînes* » 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 produits

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 ».~~

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne », en référence à sa région de production.

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.~~

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le **15 mai 15 juin** 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.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepreneurs 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.

3. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, 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.

4. 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.

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 six 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 mensuelle au plus tard le 1^{er} 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, ...).

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, 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.

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 1^{er} 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 1^{er} septembre.

9. 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.

10. 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,	Contrôle sur le terrain

entretien du palissage)	
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 retraitaison)	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.

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

Modifications - Version du 28 août 2017

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 DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	
- « 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, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, 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, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Donzy-le-National, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, 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-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, 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 :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Azé »	Azé
« Bray »	Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert
« Burgy »	Burgy
« Bussièrès »	Bussièrès
« Chaintré »	Chaintré, Chânes, 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, Echevonne, 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, Thoirs, 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, Juliéna, 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, Cruzey-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-Tonnerrois, Niry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, 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, Vézennes, 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.

Vins blancs	<p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	<p>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</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Lors du rajeunissement des cordons le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.	
<p>Pour les vins blancs, la taille Guyot peut être adaptée avec un 2^{ème} 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 pour les vins blancs et 7 pour les vins rouges et rosés, et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14 pour les vins blancs et 10 pour les vins rouges et rosés.</p>	
<p>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.</p>	

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	RICHESSSE 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 ₂ SO 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 œnologiques 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 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} 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 « *chaînes* » 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 « *chaînes* » 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 « *chaînes* » 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) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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 « *chaînes* » 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 produits

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 ».~~

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne », en référence à sa région de production.

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.~~

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le **15 mai 15 juin** 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.

2. 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.

3. Déclaration préalable à la transaction et retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, 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 retraison.

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

4. 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.

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 six 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 mensuelle au plus tard le 1^{er} 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, ...).

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, 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.

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 1^{er} 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 1^{er} septembre.

9. 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.

10. 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,	Contrôle sur le terrain

entretien du palissage)	
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 retraitaison)	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, **pour le compte de l'INAO** sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan de **contrôle** ~~d'inspection~~ approuvé.

Le plan ~~d'inspection~~ **de contrôle** rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

 <p>La Directrice</p>	<p style="text-align: center;">Lettre de mission de la commission d'enquête Demande de modification du cahier des charges de l'AOC « MÂCON »</p>	<p style="text-align: right;">Auteur Version du : 23 /08 Page 1/1</p>
---	---	---

Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses : séance du 13 septembre 2017.

Membres de la commission d'enquête :

- Prénom NOM (Président)
- Prénom NOM

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée d'étudier la demande d'extension à l'ensemble des vins de l'appellation « Mâcon » de la possibilité de faire figurer la mention « Vin de Bourgogne » dans l'étiquetage

Résultat à obtenir :

Rédaction d'un rapport exposant les résultats de l'analyse de la demande et présentation de ce rapport au comité national.

Echéancier souhaitable :

Remise d'un rapport portant la signature des membres de la commission d'enquête aux services de l'INAO au plus tard le

Echéance finale :

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

Le responsable de l'avancement du projet : Christèle MERCIER (c.mercier@inao.gouv.fr)
Site INAO de Macon - 752 avenue de Lattre de Tassigny, 71040 MACON Cedex 9
Tel. : 03 85 21 96 50 / 06 75 05 56 15

Le secrétaire de la commission d'enquête : Stéphane MEUNIER (s.meunier@inao.gouv.fr)
Site INAO de Dijon - Parc du golf, 16 rue du golf, bâtiment Bogey, 21800 QUETIGNY
Tél. : 03 80 78 71 91 / 06 26 19 58 29

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO

Marie GUITTARD