

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES	
A.O.C. « MONTLOUIS SUR LOIRE»	
Demande de modification du cahier des charges Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction	
2018-CP217	14 février 2018

DEMANDEUR : Syndicat des vins de Montlouis sur Loire
Président : D. Delecheneau
Adresse : 73, quai Albert Baillet – 37270 Montlouis sur Loire

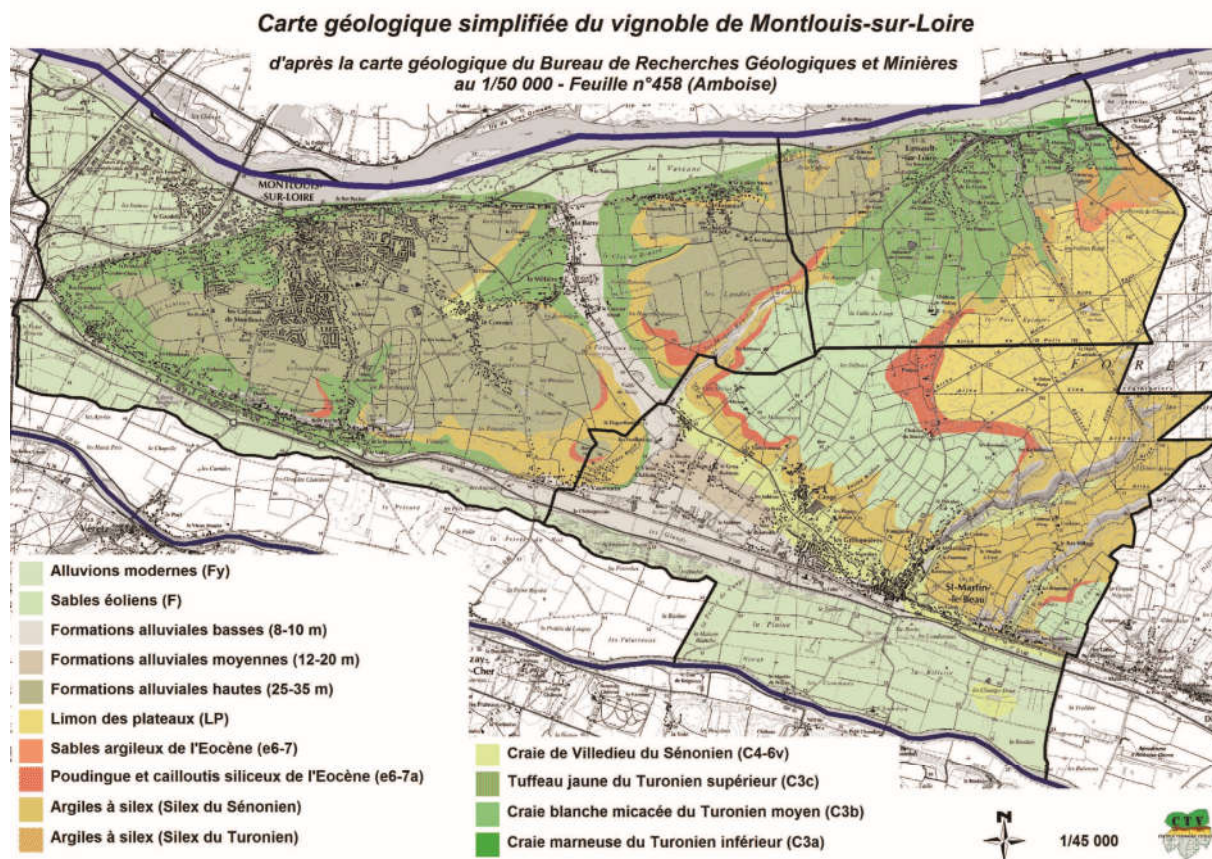
I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Evénement	Date	Ref	
Homologation du cahier des charges	23/11/2011	Décret n° 2011-1627 JORF du 24/11/2011	
Courrier de l'ODG de demande de modification du cahier des charges	20/01/2017		1 ^{er} envoi du dossier de demande de modification du cahier des charges suite au vote en AGE du 18/01/2017
Envoi de l'ODG	13/07/2017		L'ODG répond aux remarques formulées par l'équipe projet et complète son argumentaire
Envoi de l'ODG	27/11/2017		L'ODG adresse un nouvel envoi de son dossier en complétant son argumentaire
Courrier d'accusé de réception du dossier	21/12/2017		Les services formulent des remarques sur les points suivants : extension de l'aire de proximité immédiate, modification de l'écartement entre les pieds sur le rang, entretien du vignoble, suppression de la mention d'étiquetage obligatoire « sec » et introduction de la mention « originel » pour les vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique
CRINAO	30/01/2018		

II. PRESENTATION DE LA DEMANDE

II- 1.Présentation de l'AOC Montlouis sur Loire

Ce vignoble est situé en amont de la ville de Tours sur la rive gauche de la Loire et sur la rive droite du Cher. Il s'étend sur 3 communes : Lussault sur Loire, Montlouis sur Loire, Saint Martin le Beau.



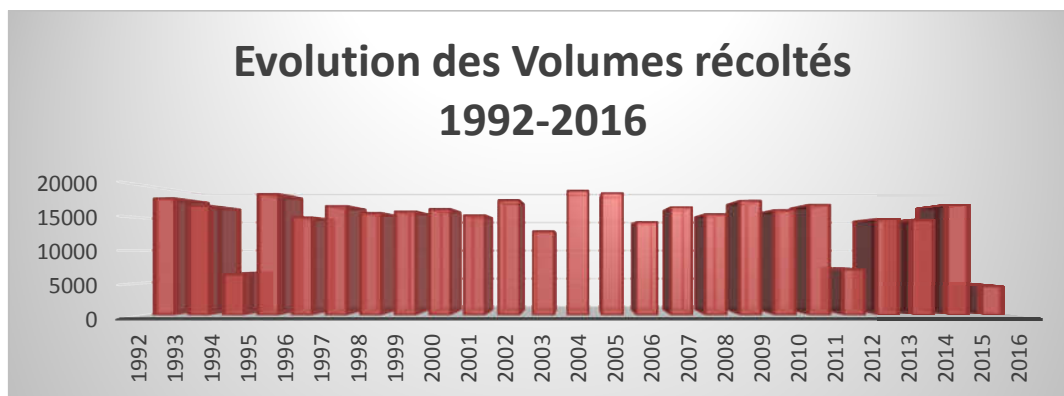
Carte n°1 : l'aire géographique de l'appellation Montlouis sur Loire

L'AOC MONTLOUIS SUR LOIRE EN QUELQUES CHIFFRES

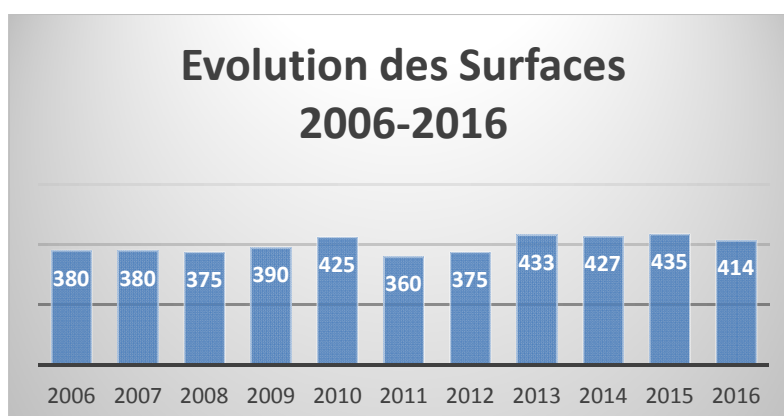
L'organisation actuelle de l'appellation est la suivante :

- 48 vignerons pour une surface en production d'environ 450 ha
- 1 cave coopérative avec 5 adhérents pour une surface de 160 ha
- 2 négociants vinificateurs
- 8 exploitations ont une structure de négoce
- 35 % de la surface exploitée est en démarche bio
- 35 % de la surface exploitée est en démarche Terra Vitis (Cave Coopérative)

(Source des données : Audit interne ODG – 2016)



Graphique n°1 : évolution des volumes récoltés de l'appellation Montlouis sur Loire



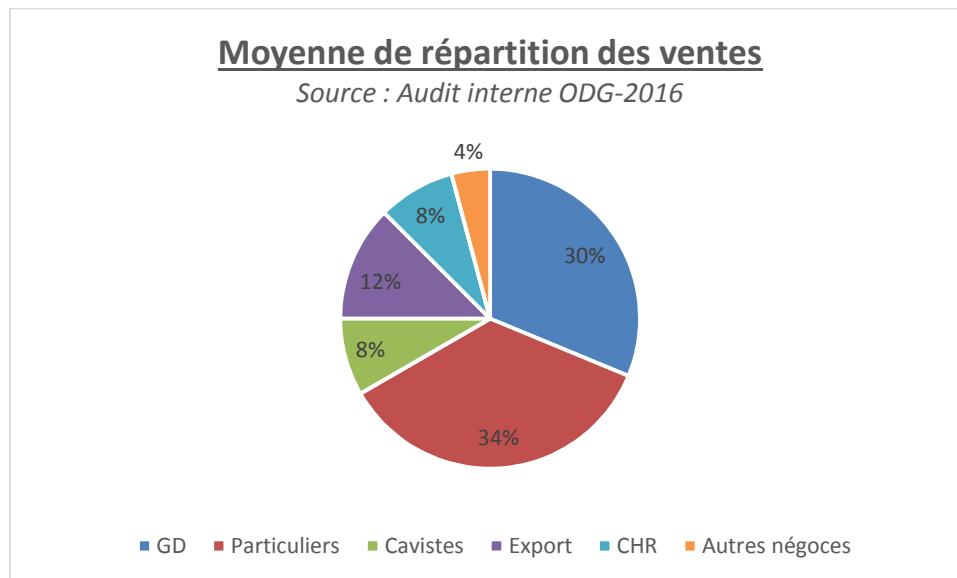
Graphique n°2 : évolution des surfaces déclarées de l'appellation Montlouis sur Loire

Produit	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Montlouis sur Loire Vins tranquilles	38.5 %	37.8 %	34.7 %	32 %	31.2 %	21.7 %	33 %	33.5 %	26.8 %
Montlouis sur Loire Mousseux et Pétillant	61 %	61.4 %	64.5 %	66.7 %	68 %	78 %	66 %	65 %	73.2 %
Montlouis sur Loire Pétillant Originel	0.5 %	0.8 %	0.8 %	1.3 %	0.8 %	0.3 %	1 %	1.5 %	0 *
Rendement (Hl/Ha)	40	50	44	46	18	34	34	39	10
Prix Euros/col Pétillant Originel	10	11	12	14	15	16	17	18	20

Tableau n°1 : historique des volumes produits par catégorie et rendements annuels

Source : ODG

* : l'absence de production de « pétillant originel » en 2016 s'explique par le gel subi.



Graphique n°3 : Répartition des ventes de l'AOC Montlouis sur Loire
(source ODG)

Il est à noter que la Cave coopérative représente 44% des volumes de l'appellation et que la commercialisation se répartit de la façon suivante : 1/3 aux particuliers et 2/3 à la grande distribution. La proportion des ventes de la cave coopérative et des négoce a été réintégrée dans les différents circuits de commercialisation.

II-2. Présentation de l'historique de la demande

L'ODG a présenté sa demande initiale en janvier 2017 faisant suite au vote du projet de cahier des charges en AGE du 18/01/2017.

Lors de la phase de pré instruction, les remarques des services ont conduit à une évolution du dossier, notamment sur la partie argumentaire. Plusieurs points du cahier des charges ont aussi été modifiés en cours d'instruction, soit sur demande des services soit sur demande de l'ODG. Le dossier finalisé a été transmis le 27/11/2017. L'accusé de réception du dossier a été adressé à l'ODG le 21/12/2017.

Compte tenu des ces évolutions du cahier des charges au cours de la pré instruction, il a été demandé à l'ODG de soumettre à nouveau le projet de cahier des charges au vote de l'instance décisionnelle. Le Conseil d'administration de l'ODG est convoqué le 26 janvier. L'avis du CA doit être présenté en séance du CRINAO du 30 janvier. L'Assemblée Générale de l'ODG se réunit le 31 janvier pour examiner et valider le cas échéant la version finale du cahier des charges.

La demande de l'ODG porte principalement:

- Sur la modification de certaines conditions de production existantes (ajout ou suppression de dispositions, ou modification de valeurs cibles) motivée par la prise en compte d'une évolution des pratiques vers plus de durabilité, une recherche de l'amélioration de la qualité des produits, ou encore pour face à des contraintes environnementales nouvelles au sein du vignoble;
- Sur la reconnaissance d'un nouveau type de produit à forte identité sur un segment à forte valorisation : vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique. L'ODG souhaite que ces vins, dont la production répond à des conditions de production plus restrictives que les autres vins de l'appellation, fassent l'objet d'une identification particulière via la mention d'étiquetage facultative « Originel ».

L'ensemble de ces modifications devrait avoir un impact économique qui a pour objectif de soutenir la dynamique syndicale enclenchée depuis plusieurs années.

Motivations de l'ODG pour la demande de reconnaissance des pétillants et mousseux élaborés par fermentation unique

La reconnaissance de ce nouveau produit répond à une volonté de monter en gamme. Elle doit participer à la stratégie de l'ODG de repositionner l'appellation sur le marché en terme de prix en milieu/haut de gamme. La bouteille de cette catégorie de vins est déjà vendue entre 12 et 17 € selon les producteurs. 5 à 6 vignerons de l'AOC Montlouis sur Loire seraient actuellement engagés dans cette production (cf exemples d'étiquettes en annexe de l'argumentaire de la demande).

L'ODG pense que la création d'un 2^{ème} vin dans la gamme effervescente permettra de se démarquer sur ce marché déjà très concurrentiel. Elle devrait selon lui ouvrir les portes sur un secteur économique et commercial supplémentaire en hiérarchisant la gamme.

Ce projet est né en 2007 d'un petit nombre de producteurs, désormais suivi notamment par la cave coopérative. La commission technique de l'ODG a proposé des règles de production spécifiques et plus restrictives pour ce nouveau produit. Ces règles ont évolué au fur et à mesure des années et des essais pour aboutir à un produit aux règles stabilisées et maîtrisées par le collectif. En 2007, l'ODG a déposé une marque collective « Pétillant Originel » utilisée pour identifier ce produit. Les vignerons qui utilisent la marque aujourd'hui suivent les règles de production collectivement définies. Ces règles de production s'approchent des méthodes historiques de fermentation existantes sur l'appellation jusque dans les années 1970.

L'ODG considère que la reconnaissance de ce produit emblématique aura également un impact fort en termes d'image pour l'ensemble de l'appellation et permettrait de tirer vers le haut l'image et la qualité de l'ensemble des productions.

Année	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Volume	60 hl	80 hl	100 hl	110 hl	157 hl	54 hl	40 hl	121 hl	251 hl

Tableau n°2 : Historique des volumes de pétillant ou mousseux élaborés par fermentation unique depuis son lancement

L'ODG pense que l'évolution de ce produit ne cessera de croître sur la renommée, la reconnaissance et la valorisation. La reconnaissance de la fermentation unique va conduire un plus grand nombre d'opérateurs à se lancer. L'évolution est déjà croissante. L'objectif est d'arriver à un volume d'ici 5 à 10 ans de 1500 hl. Le prix de vente varie de 12 à 20 € selon les producteurs avec une moyenne de 17 €.

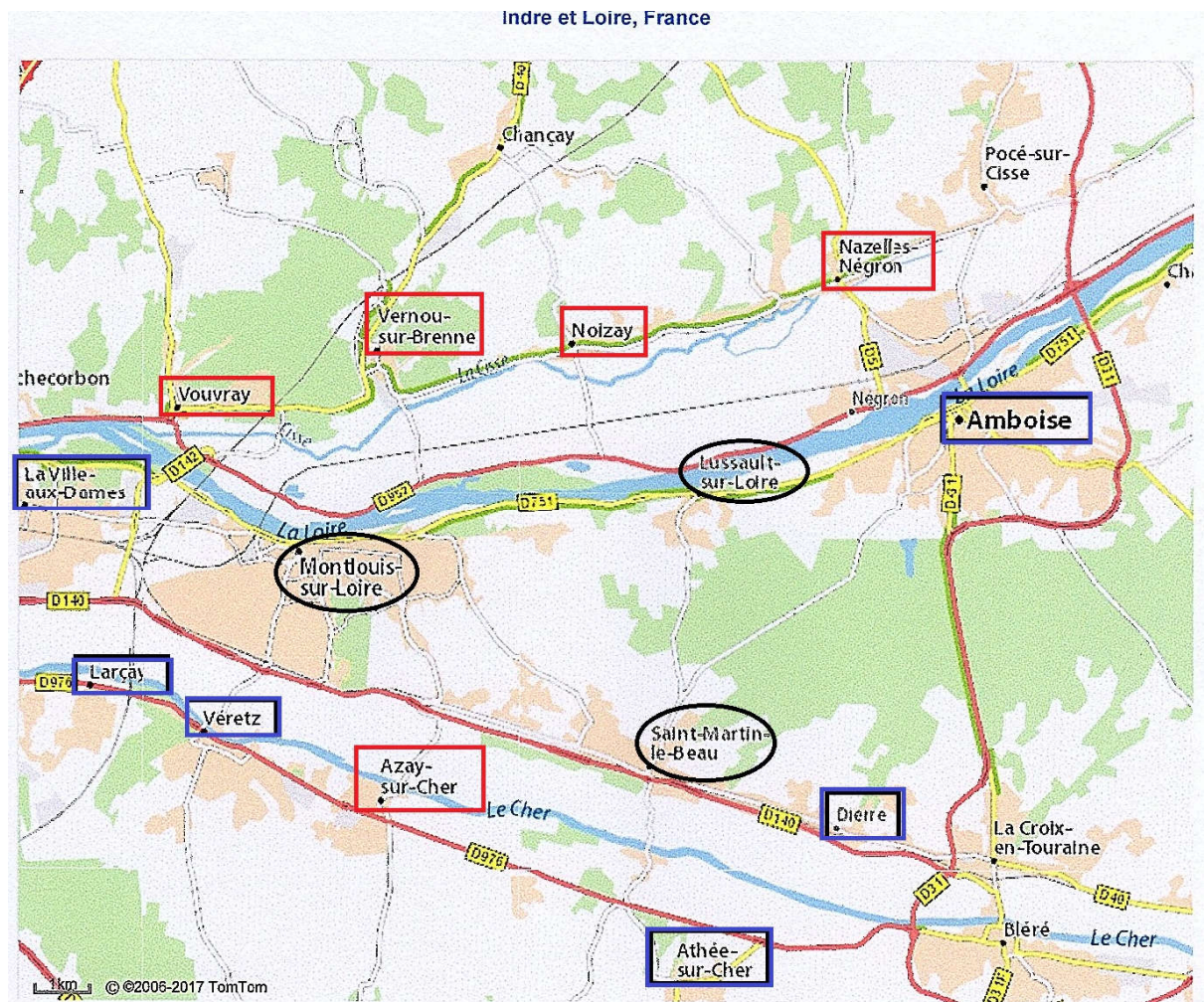
II-3. Présentation des demandes de modification

A. Demande de modification de l'aire de proximité immédiate

Chapitre 1^{ier} – IV-3°

« L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Athée-sur-Cher, Azay-sur-Cher, Dierre, Larcay, Nazelles-Négron, Noizay, Vétetz, La Ville-aux-Dames, Vernou-sur-Brenne, Vouvray ».

L'ODG demande l'ajout de 5 communes aux 6 communes de l'API déjà existante, dont 4 sont situées en rive droite de la Loire. Ces 4 communes de la rive droite font partie de l'aire géographique de l'AOC Vouvray.



**Carte n°2 : aire de proximité immédiate de l'AOC Montlouis sur Loire
(en rouge les demandes d'extension de l'API)**

Motivations de l'ODG

L'ODG met en avant l'histoire commune des 2 appellations Vouvray et Montlouis sur Loire. Historiquement, les vignerons de la rive gauche de la Loire produisaient du vin dont la commercialisation se faisait sur Vouvray où se trouvaient les grandes maisons de négoce. La traversée des vins se faisaient sur la Loire par bateau dans des barriques.

Ce lien a permis à des familles de Montlouis d'acquérir des propriétés sur la rive droite. De part et d'autre des 2 rives de la Loire, par le biais des alliances, des mariages, des familles sont devenues propriétaires de foncier de chaque côté. On ne sait pas dire combien de vignerons sont concernés, mais de nombreuses propriétés ont été abandonnées du fait de ne pas pouvoir vinifier hors de l'aire de l'appellation.

Cette demande d'extension de l'aire de proximité immédiate est aussi motivée par le peu de foncier constructible et le coût prohibitif des terrains sur l'API actuelle. Le coût du foncier y est moins élevé et/ou la disponibilité du foncier est supérieure dans ces 5 communes. Ainsi, l'augmentation de l'aire de proximité à 5 nouvelles communes permettra à des jeunes vignerons de l'appellation Montlouis de développer leur entreprise et de sauvegarder le vignoble alors que pour le moment, ils n'arrivent pas à accéder à du foncier sur l'aire actuelle.

B. Demande de modification de la densité de plantation

Chapitre 1^{ier} – VI. 1° Modes de conduite

a) - Densité de plantation

« Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de **6000 6250** pieds par hectare, avec un écartement maximum entre les rangs de 1,60 mètre. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur **à ± 0,80** mètre. »

L'ODG demande une diminution de l'écartement minimal sur le rang ainsi qu'une augmentation de la densité minimale de pieds/ha.

Motivations de l'ODG

L'objectif général de l'ODG est celui d'une exigence qualitative. L'augmentation de la densité de la densité de plantation s'inscrit dans cette démarche.

C. Demande de modification des règles de taille

Chapitre 1^{ier} – VI. 1° Modes de conduite

b) - Règles de taille

« - Les vignes sont taillées avant le 1^{er} mai.

~~- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, chaque courson portant au maximum 2 yeux francs.~~

~~Toutefois, un courson au plus par pied peut être taillé avec un maximum de 3 yeux francs.~~

~~Le nombre d'yeux francs par pied est de 10 en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.~~

~~Toutefois, pour les vignes âgées de moins de 10 ans, le nombre d'yeux francs maximum par pied est de 8.~~

- Pour les vignes taillées en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat) le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 85800 yeux francs par hectare et 13 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 15 yeux francs par pied, chaque courson portant au maximum 3 yeux francs.

- Pour les vignes taillées en taille longue le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 72600 yeux francs par hectare et 11 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied. »

Motivations de l'ODG

L'ODG demande l'introduction d'une taille longue et l'augmentation du nombre d'yeux francs par pied.

Au début des années 90, l'AOC Montlouis sur Loire s'est engagée dans une maîtrise des rendements par le biais de multiples facteurs :

- Taille courte obligatoire sur les vignes plantées après 1990
- Maîtrise des fumures
- Enherbement dans les parcelles pour limiter les phénomènes d'érosion
- Choix des porte-greffes moins vigoureux (suppression SO4...)

Aujourd'hui, le constat de l'ODG au regard des rendements obtenus (cf. tableau n°3) lui impose de repositionner les curseurs à la fois de la taille mais aussi des itinéraires techniques, tout en gardant

l'objectif qualitatif, la taille courte étant un facteur limitant dans les rendements. Une adaptation de la taille doit permettre un rééquilibrage des rendements.

Les rendements moyens diminuent alors que les surfaces déclarées progressent.

Année	Volume	Surface	Rendement
2011	16 536 hl	360 ha	46 hl/ha
2012	6 857 hl	375 ha	18 hl/ha
2013	14 954 hl	433 ha	34 hl/ha
2014	14 579 hl	420 ha	34 hl/ha
2015	17 137 hl	435 ha	40 hl/ha
2016	4 400 hl	415 ha	11 hl/ha

Tableau n°3 : évolution des volumes récoltés et des rendements de l'AOC Montlouis sur Loire

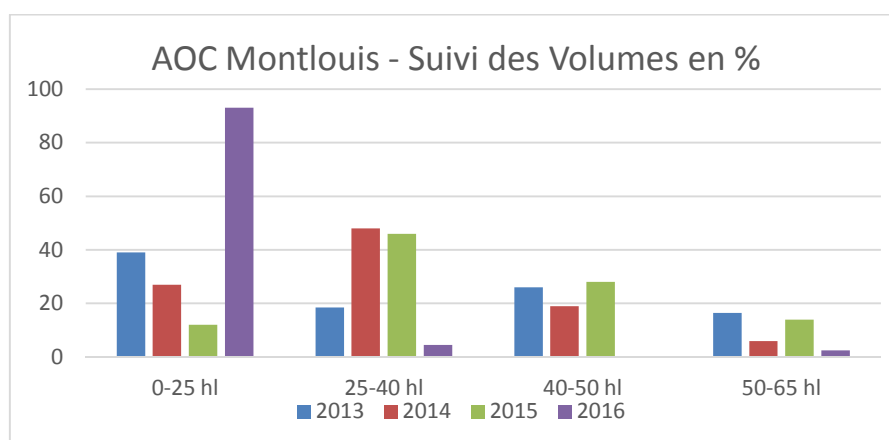
Cette réalité a pour conséquence de fragiliser économiquement les exploitations. Les stocks, au plus bas, n'offrent plus de marge de manœuvre pour faire face aux accidents climatiques.

Cette situation peut aussi s'expliquer par le vieillissement du vignoble et les maladies du bois.

La structure des sols est aussi un facteur qui est de nature à influencer sur le rendement. L'étude terroir réalisée sur l'ensemble de l'appellation en 2011 a mis en évidence une prédominance de sables neutres et mésotrophes issus des dépôts alluvionnaires de la Loire et du Cher. Ces sables présentent un potentiel viti-vinicole très favorable mais les rendements y sont faibles.

Les sols de l'appellation Montlouis sur Loire de nature perrucheuse avec une forte richesse en sables, fortement lessivables, sont peu fertiles et pauvres. Le complexe argilo-humique est faible et peu stable. Cela induit une diminution de la charge de raisin liée à une fertilité des bourgeons de la base encore plus faible.

Tout ce cheminement découle d'un constat fait lors d'un audit des opérateurs de l'AOC en 2016. Si l'on observe les graphiques ci-dessous, on s'aperçoit que la moyenne de production est relativement faible et que seule une très petite proportion de vignerons, 10 %, atteint un rendement plus élevé que la moyenne.



Graphique n°4 : suivi des volumes par tranche

Face à ce constat, l'ODG recherche un équilibre entre la taille longue légèrement plus productive tout en abaissant le nombre de bourgeons par hectare afin d'augmenter le rendement moyen.

Chapitre 1^{ier} – VI. 1° Modes de conduite

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

« - Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être 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 établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

- La végétation est maintenue à la verticale.

- Le palissage est constitué de piquets, d'amarres et d'au moins 2 fils releveurs.

- Les longs bois des vignes taillées en Guyot sont attachés à un fil porteur, au plus tard le 31 mai de l'année de la récolte. »

Motivations de l'ODG

Lorsque la taille longue est réalisée, le long bois doit être obligatoirement attaché pour les raisons suivantes :

- Répartition de la vendange et de la végétation
- Homogénéité de la croissance et diminution des foyers de Botrytis
- Eviter les ½ baguettes

D. Demande de modification des règles d'entretien des parcelles

Chapitre 1^{ier} – VI. 2° Autres pratiques culturales

« Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir : ~~un couvert végétal des tournières est obligatoire.~~

- un couvert végétal du sol des tournières est obligatoire au-delà de 2,50 mètres du premier pied de vigne;

- une bande enherbées d'au moins 0,50 mètre est obligatoirement laissées au bord des routes et des chemins communaux.

- Sur au moins 1/3 de la superficie comprise entre 2 rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation est réalisée mécaniquement. »

Motivation de l'ODG

L'objectif de la demande est de faire évoluer les pratiques culturales en responsabilisant les opérateurs dans leur rôle d'acteur d'une viticulture durable avec le souci de limiter le recours aux intrants chimiques afin de prendre en compte les demandes sociétales.

E. Demande de suppression du ban des vendanges

Chapitre 1^{ier} – VII. 1° récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644 24 du code rural et de la pêche maritime. »

Motivation de l'ODG

L'ODG souhaite supprimer le ban des vendanges au regard de la lourdeur des procédures de dérogation individuelles à conduire et du faible impact qualitatif du dispositif sur l'appellation. Par ailleurs, les viticulteurs maîtrisent la décision de la date de début de vendanges grâce aux contrôles de maturité qu'ils réalisent eux-mêmes.

F. Demande d'ajout de règles particulières de récolte

Chapitre 1^{ier} – VII. 1^o récolte

« b) – Dispositions particulières de récolte

- Lorsque la récolte est réalisée mécaniquement, le délai entre le transport de la vendange et le début du cycle de pressurage ne doit pas excéder deux heures.
- Lorsque la récolte est réalisée manuellement, le délai entre le transport de la vendange et le début du cycle de pressurage ne doit pas excéder vingt quatre heures.
- Le matériel de récolte doit être lavé une fois par jour minimum.
- Les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont issus de raisins récoltés manuellement et transportés entiers jusqu'au pressoir dans des récipients ou des bennes non autovidantes à vis ou à pompe. »

Motivation de l'ODG

La notion de préservation des valeurs intrinsèques du raisin sont prises en considération en définissant un délai minimum entre la récolte et le pressurage.

L'ODG considère qu'elle ne peut pas tendre vers un rendement moyen légèrement plus haut sans trouver de garde-fou dans le cahier des charges. L'objectif qualitatif invite à insister sur certains points concernant le traitement du raisin. Plusieurs éléments semblent être incontournables :

Pour le Chenin, le transport et le pressurage sont 2 étapes importantes sur le plan qualitatif. Le Chenin est un cépage qui s'oxyde rapidement en fonction de l'état sanitaire.

Le délai de transport permet d'anticiper le volume de raisin à traiter et d'adapter la réception de la récolte. Une benne de vendange ne doit pas séjourner trop longtemps. La réception de la récolte doit être dimensionnée au volume de récolte ramassé par jour. Ainsi et selon le type de récolte, ce délai doit être respecté pour assurer le meilleur traitement de la vendange possible.

La récolte des raisins destinés à la production de vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique fait l'objet de contraintes supplémentaires, notamment l'obligation d'une récolte manuelle.

G. Demande d'augmentation de la maturité du raisin

Chapitre 1^{ier} – VII. 2^o a) richesse en sucres

« a) - Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :

- à 170 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;
- à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.
- à 178 grammes par litre de moût pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique. »

Motivation de l'ODG

L'augmentation demandée des taux de richesse minimale en sucres à la récolte pour les vins tranquilles s'explique par la volonté générale de l'appellation d'augmenter la qualité de ses vins.

La maturité des raisins destinés à la production des vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique est alignée sur celle des raisins destinés aux vins tranquilles, conformément aux règles de production plus qualitatives imposées pour cette catégorie de vins.

H. Demande d'augmentation du TAVNM

Chapitre 1^{ier} – VII. 2° b) TAVNM

« Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- ~~10,5~~ 11 % pour les vins tranquilles ;
- 9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.
- 11 % pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique. »

Motivation de l'ODG

Les motivations sont identiques à celles justifiant l'augmentation de la richesse minimale en sucres.

I. Rendements des vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique ; diminution du rendement butoir des vins mousseux et pétillants et des vins tranquilles

Chapitre 1^{ier} – VIII. Rendements

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles **et les vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique**, à 52 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins mousseux et les vins pétillants, à 65 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles **et les vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique à ~~65~~ 62**, hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins mousseux et les vins pétillants, à **~~78~~ 75** hectolitres par hectare.

Motivation de l'ODG

Toujours dans un axe qualitatif, les rendements butoirs sont réduits quel que soit le type de vin : effervescent ou tranquille.

Les rendements des vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique sont alignés sur ceux des vins tranquilles.

J. Introduction de conditions de production à réception et pressurage

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 1°) dispositions générales

« a) - Réception et pressurage

- Le matériel de réception et de pressurage doit être lavé une fois par jour.
- Les macérations pelliculaires sont réalisées dans des contenants hermétiques.
- Les raisins destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont versés entiers dans le pressoir sans éraflage ou foulage préalable. Le pressurage de ces raisins est réalisé avec un pressoir pneumatique ou un pressoir horizontal à plateaux sans chaînes et sans cercles ou un pressoir vertical. »

Motivation de l'ODG

La trituration de la vendange et son oxydation sont augmentées par un pressurage non-adapté.

Un mauvais pressurage favorise un pourcentage de bourbes supérieur donc cela diminue également l'aspect qualitatif. L'oxydation est renforcée, la trituration également et la quantité de bourbes augmente.

Il s'ensuit une difficulté de clarifier les moûts : tous les ajouts exogènes (enzymage, filtration) sont des outils pour l'ODG qui appauvrissent les vins.

Si le pressoir dépasse ses capacités de pressurage en sortant plus de jus que sa capacité initiale, alors le travail s'apparente à celui d'un pressoir en continu.

L'ODG souhaite un meilleur drainage dans des pressoirs remplis latéralement, qui ne soient pas surchargés, et des raisins moins triturés pour améliorer la qualité des jus intrinsèques. 16 % des vignerons envisagent un changement de pressoir et 20 % souhaitent mettre en place un changement dans le mode de transport de la vendange.

Ainsi il convient d'insister aussi sur l'hygiène et rendre obligatoire le nettoyage des récipients à vendange et du matériel de vinification.

La suppression du pressoir à remplissage axial s'accompagne d'une mesure transitoire dans le cahier des charges à savoir une mise en application de la suppression en 2021. L'ODG a également prévu un accompagnement dans cette démarche de mise à niveau qualitative et la Région Centre propose des subventions à l'investissement à hauteur de 40 %.

K. Normes analytiques

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 1°) dispositions générales

ab) Normes analytiques

« Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent, avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille, une teneur en anhydride sulfureux

total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;

- Les vins **tranquilles** qualifiés avec le terme « sec » présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à **5 g** grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
- Les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont obligatoirement dégorgés et présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 grammes par litre. »

Motivation de l'ODG

- Pour les vins tranquilles : Il est souhaité un abaissement de la teneur maximale en sucres fermentescibles car l'ODG considère que cela conduit à un style de vin sec correspondant mieux à l'identité des vins secs de Montlouis sur Loire ;
- Pour les vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique : il s'agit de vins au profil similaire que celui des vins tranquilles. De plus la teneur maximale à respecter de 5 g/l est un indicateur de la fin de fermentation en bouteille .

L. Pratiques œnologiques et traitements physiques

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 1°) dispositions générales

c) Pratiques œnologiques et traitements physiques

« - Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de **15** **13** %.
.../...

- La clarification des moûts des vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique au moyen d'enzymes ou de préparations enzymatiques, est interdite.
- Les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont élaborés sans enrichissement et sans levurage. »

Motivation de l'ODG

Diminution du TAVT des vins tranquilles : afin d'éviter la production de vins ½ secs ou moelleux par chaptalisation, l'ODG souhaite limiter l'enrichissement aux moûts des vins tranquilles récoltés à moins de 13 % d'alcool probable. Le réchauffement climatique et le respect du millésime amènent à cette réflexion.

Pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique :

- Interdiction de l'enzymage : cela diminue les facteurs de croissance et de survie des levures et donc peut limiter la fermentation unique et donc augmenter le risque d'arrêt fermentaire.
- Interdiction de l'enrichissement qui ne répond pas à l'état d'esprit et à la notion de millésime que l'on souhaite mettre en avant.
- Interdiction du levurage : le non-levurage confirme l'engagement dans une différenciation de gamme et de personnalisation du produit.

M. Matériel interdit

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 1°) dispositions générales

ed) - Matériel interdit

« Est interdite l'utilisation :

- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des pressoirs à remplissage axial ;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des cuves en béton brut sauf celles justifiant d'une déclaration de conformité délivrée par le fournisseur pour être au contact du raisin, moût ou vin.
- des érafloirs et des fouloirs pour la vinification des raisins destinés à l'élaboration des vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique. »

Motivation de l'ODG

Le choix de la suppression du pressoir axial s'explique par le fait qu'il ne remplit pas l'objectif qualitatif recherché. Il crée un traumatisme important sur la vendange de chenin. Ce matériel apporte un fort taux de bourbes, de goûts herbacés, une clarification plus difficile et un remplissage excessif dépassant la norme autorisée par le constructeur.

En ce qui concerne les cuves béton, l'ODG constate qu'un grand nombre de cuves béton sont encore présentes et ne remplissent pas les intérêts qualitatifs pour le chenin. Cependant, les nouvelles technologies proposées sur le marché garantissent une qualité équivalente à d'autres matériaux (inox, bois).

Pour ce qui est de l'érafloir et du fouloir : l'objectif est de limiter les phénomènes de trituration de la vendange, l'extraction des parties rafleuses et herbacées qui engendrent des goûts herbacés, bourbeux et réducteurs. Cette interdiction permet de limiter l'utilisation d'intrants œnologiques (enzymes, colles, ...).

N. Capacité de cuverie

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 1°) dispositions générales

de) - Capacité de cuverie

« Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au rendement moyen de l'exploitation des cinq dernières campagnes, multiplié par la surface en production. La capacité de cuverie de vinification est équivalente à 1,5 fois le volume vinifié l'année précédente, à surface égale. »

Motivation de l'ODG

Pour effectuer les travaux de cave dans de bonnes conditions, il paraît à l'ODG indispensable d'augmenter le coefficient dans des proportions raisonnables.

Dans le cas d'une année à rendement plus élevé, il est nécessaire d'anticiper avec un volume de cuverie plus important.

O. Augmentation de la durée d'élevage des vins tranquilles

Chapitre 1^{er} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 1°) dispositions par type de produit

« a) - Les vins tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte. »

Motivation de l'ODG

L'augmentation de la durée d'élevage des vins tranquilles s'inscrit dans une démarche qualitative. Elle doit conduire à :

- Des vins plus affinés
- Des vins plus aboutis et commercialisables dans les meilleures conditions

P. Autres dispositions par type de produit

Chapitre 1^{er} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 1°) dispositions par type de produit

« b) - Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille ou par fermentation unique.
- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse par fermentation unique est réalisé au plus tôt à partir du 1^{er} octobre de l'année de la récolte.
- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille est réalisé au plus tôt à partir du 1^{er} décembre de l'année de la récolte. ~~à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.~~
- L'opération de dégorgement, qui est une opération d'élaboration, est réalisée à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage et au plus tôt le 30 septembre de l'année qui suit celle de la récolte. »

Motivation de l'ODG

Le tirage précoce au 1^{er} Octobre pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique se justifie par le fait que le procès de fermentation unique, en fonction de la précocité du millésime, ne permet pas de maîtriser une durée d'attente jusqu'au 1^{er} janvier de l'année qui suit.

Pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille, la date de tirage est avancée au 1^{er} décembre au regard des conséquences du changement climatique. Les millésimes précoces sont de plus en plus fréquents. Cette avance est sans conséquence sur la durée de stockage des vins sur lie puisque même dans le cas d'un tirage au premier décembre, le dégorgement ne pourra pas intervenir avant le 30 septembre de l'année qui suit.

Q. Autres dispositions pour les vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique

Chapitre 1^{er} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 2°) dispositions par type de produit

« c) – La prise de mousse des vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique est réalisée dans les conditions suivantes :
- la fermentation débute en cuve ou en fûts ;

- elle est maîtrisée uniquement par l'utilisation du froid;
- le levurage est interdit;
- l'utilisation des alginates de calcium ou de sodium est interdite ;
- la prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté ;
- le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 9 mois ;
- l'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit ;
- le volume perdu au dégorgement est remplacé par un volume du même lot de vin. »

Motivation de l'ODG

Ce paragraphe précise les conditions de prise de mousses spécifiques pour les vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique.

- Les fûts et cuves sont autorisés en tant que contenants pour élaborer ces produits.
- Maîtrise de la fermentation par le froid : le froid permet de maîtriser l'inertie de la fermentation alcoolique pour réaliser le tirage de ces vins au juste équilibre sucre / pression.
- Levurage interdit : respect du terroir via la flore indigène
- Interdiction des alginates : la limpidité et la clarification lors du dégorgement est très satisfaisante sans recours aux alginates (les résultats restent inférieurs à 4 NTU).
- Prise de mousse uniquement en bouteilles au même titre que les autres vins mousseux et pétillants.
- Ce type de vin doit respecter à minima les conditions minimums d'élevage des vins mousseux et pétillants à seconde fermentation. La durée supérieure ou égale à 9 mois correspond à la prise en compte d'une date de tirage au minimum le 1^{er} janvier de l'année en cours
- Liqueur d'expédition interdite afin de respecter l'esprit du millésime, et ne pas entraver ses caractéristiques premières. Cet argument justifie aussi l'utilisation obligatoire d'un complément de vin identique issu du même lot dégorgé.

R. Dispositions relatives au conditionnement

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 3°) dispositions relatives au conditionnement

- « a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
 - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants, après dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou du dégorgement.

- b) - Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur

desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins élaborés par seconde fermentation en bouteille vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres. »

Motivation de l'ODG

Pour les vins élaborés par fermentation unique, l'analyse est à réaliser après le conditionnement pour vérifier qu'il n'y a pas eu d'addition de liqueur d'expédition après dégorgement. Dans le cas de contenants occasionnels et rares, il est difficile de réaliser techniquement ce tirage. C'est pourquoi l'ODG souhaite autoriser cette pratique pour des volumes < 37.5 cl et > 1.5 L.

S. Dates de mise en marché à destination du consommateur final

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 5°) dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

- a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- A l'issue de la période d'élevage, les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
 - Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage et au plus tôt le 30 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
 - Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

Motivation de l'ODG

La date de mise en marché est repoussée au 15 mars compte tenu de l'allongement de la durée d'élevage des vins tranquilles.

Les vins mousseux et pétillants ne peuvent être mis en marché avant le 30 septembre de l'année qui suit celle de la récolte pour tenir compte de la durée minimale de conservation des vins sur lie même dans le cas où les vins sont tirés à partir du 1^{ier} décembre.

T. Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Chapitre 1^{ier} – IX. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage 5°) dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

- b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.
 - Les vins tranquilles peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
 - Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

Motivation de l'ODG

Ce paragraphe est supprimé à la demande des services de l'INAO en l'absence de justification technique apportée par l'ODG au regard de l'impact éventuel du maintien de cette mesure sur la qualité des vins de l'appellation.

U. Lien avec l'aire géographique

Chapitre 1^{er} – X . lien avec la zone géographique

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

Vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique

Les pétillants ou mousseux originels se distinguent des vins mousseux et pétillants du fait qu'ils soient élaborés à partir d'une fermentation unique. Ces vins s'inscrivent dans la continuité de la valorisation de nos terroirs, et se démarquent avec une technique amélioratrice. La notion du millésime étant renforcée, nous prônons avec ce produit l'authenticité d'un sol, d'un climat, et de l'homme.

3°) Interactions causales

Vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique

La production des vins pétillants ou mousseux originels s'inscrit dans le même contexte que celle des vins tranquilles.

Plus communément dénommé « pétillant naturel », ce type de vin a été oublié pendant de nombreuses années. Les vignerons montlouisiens ont souhaité l'intégrer dans l'AOC en 2007, et lui donner une place à part entière. Cette démarche est le fruit d'une réflexion collective sur l'intérêt de cette méthode d'élaboration et la conviction qu'elle peut produire des vins de grande qualité.

La dénomination « pétillant ou mousseux originel » renvoie au fait qu'elle fut la 1^{ère} méthode utilisée pour faire de la bulle, mais également au fait que sa bulle naît de sa première et unique fermentation.

Un pétillant ou mousseux originel nécessitera des raisins à parfaite maturité et des rendements maîtrisés. La vendange est manuelle avec un transport en caisse ou caisson. Enzymage et levurage sont interdits, tout comme l'adjonction de sucre (pas de chaptalisation, pas de liqueur de tirage et pas de liqueur d'expédition). Le temps de repos sur lattes est de 9 mois avec un dégorgement obligatoire.

Tous ces critères de production des vins issus de la fermentation unique montrent le souhait d'obtenir des effervescents de hautes qualités comme un vin effervescent millésimé et /ou un grand cru de renom basé sur des rendements bien plus faibles !

Motivation de l'ODG

Ce chapitre est complété par l'ajout de 2 paragraphes pour prendre en compte la demande de reconnaissance des vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique. Il s'agit ici de reconnaître une pratique ancestrale dont la production est en évolution constante ces dernières années.

Ces vins se distinguent des vins mousseux et pétillants du fait qu'ils sont élaborés à partir d'une fermentation unique. Ces vins s'inscrivent dans la continuité de la valorisation des terroirs, et se démarquent avec une technique amélioratrice. La notion du millésime étant renforcée, l'ODG prône avec ce produit l'authenticité d'un sol, d'un climat, et de l'homme.

V. Mesures transitoires

Chapitre 1^{ier} – XI. Mesures transitoires 2°) Modes de conduite

b) – Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 1990 peuvent être taillées avec un long bois à 7 yeux franes au maximum, un courson à 2 yeux franes maximum et un rappel de conduite à un œil franc, jusqu'à leur arrachage.

Motivation de l'ODG

Cette suppression est liée à la ré introduction de la taille longue dans le cahier des charges.

Chapitre 1^{ier} – XI. Mesures transitoires 3°) Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes et des cuves en ciment brut s'appliquent à compter de la récolte 2014.
Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs à remplissage axial s'appliquent à compter de la récolte 2021 incluse.

Motivation de l'ODG

L'échéance de 2014 étant révolue, il y a lieu de supprimer la mesure transitoire sur les bennes à vendange auto vidantes et les cuves en ciment brute.

Concernant les pressoirs, un certain nombre d'opérateurs ne sont pas encore équipés du nouveau matériel. L'ODG souhaite laisser le temps à chaque entreprise et chaque vigneron pour qu'il puisse s'adapter et investir dans le matériel nécessaire à ces modifications. Ce délai de plusieurs années semble être une durée suffisante pour réaliser l'investissement nécessaire.

W. Règles de présentation et d'étiquetage

Chapitre 1^{ier} – XII. Règles de présentation et d'étiquetage 2°) Dispositions particulières

e) – Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8,5 grammes par litre.

Motivation de l'ODG

Demande non argumentée

dc) - Le terme « originel » peut figurer sur l'étiquetage des vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique.

Motivation de l'ODG

Le terme « originel » est utilisable sur l'étiquetage car il s'agit d'un dépôt de marque propre à l'AOC Montlouis sur Loire. Cette marque permet la distinction claire du procédé d'élaboration.

d) – La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut

~~être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas neuf centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le sur bouchage est interdit.~~

Motivation de l'ODG

Il n'est pas envisageable de définir 2 types d'étiquetage, de bouchage et de surbouchage distincts. L'ODG ne souhaite pas créer un visuel différent.

X. Obligations déclaratives

Chapitre II- I. Obligations déclaratives 1.) Déclaration préalable d'affectation parcellaire

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Motivation de l'ODG

La mise en place de la déclaration préalable d'affectation parcellaire doit permettre une meilleure identification des parcelles destinées à la production de Montlouis sur Loire, étant donné la mixité des revendications possibles en AOC, VSIG et IGP.

Chapitre II- I. Obligations déclaratives 1.) Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base

32. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre-15 janvier qui suit l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la méthode d'élaboration (seconde fermentation en bouteille ou fermentation unique) ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

La déclaration revendication de fin de tirage ci-dessous vaut déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les tirages réalisés avant le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Motivation de l'ODG

La date limite de déclaration est repoussée pour permettre une articulation plus cohérente avec la réglementation douanière en vigueur.

Les délais de saisie du SV12 et SV11 sur Prodouane étant fixés à la date limite du 15 janvier, quelques opérateurs, pour des raisons d'organisation du travail, attendent cette date limite pour transmettre leur déclaration à l'ODG; ce qui génère des non conformités.

La précision relative à la méthode d'élaboration est ajoutée sur la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base

Y. Tenue des registres

Chapitre II- II. Tenue des registres 2°) Registre des parcelles destinées à la production de vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique

2. Registre des parcelles destinées à la production de vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique

Tout opérateur récoltant du raisin tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique, sur lequel sont indiqués pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale;
- la superficie.

L'opérateur adresse ce registre à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1 novembre qui suit la récolte.

Motivation de l'ODG

Compte tenu des nouvelles conditions de production et pour assurer la traçabilité des opérations dès la récolte, et de façon à pouvoir appliquer le plan de contrôle, l'ODG demande la tenue de nouveaux registres. Cette étape se voit facilitée pour les opérateurs, puisque l'ODG s'engage à élaborer et à fournir les modèles, les outils de rédaction, une annexe nécessaire aux obligations de plan de contrôle. Ceci a vocation pédagogique et a pour but de faciliter l'approche de ce nouveau cahier des charges et permettra de valider l'engagement des opérateurs vis-à-vis du plan de contrôle.

Chapitre II- II. Tenue des registres 3°) Registre de récolte mécanique ou manuelle des raisins et de pressurage

32. Registre récolte mécanique ou manuelle des raisins et de pressurage

Tout opérateur récoltant des raisins mécaniquement ou manuellement tient à jour un registre sur lequel sont indiqués pour chaque lot de raisin récolté:

- la date de récolte ;
- l'heure de fin de récolte ;
- la date et l'heure de mise en œuvre dans le pressoir.

Motivation de l'ODG

Cf. ci-dessus

Chapitre II- II. Tenue des registres 4°) Registre de nettoyage du matériel de réception et de pressurage

42. Registre de nettoyage du matériel de récolte de réception et de pressurage

Tout opérateur récoltant ou pressurant du raisin tient à jour un registre sur lequel sont indiqués quotidiennement :

- la date ;
- l'heure ;
- la désignation du matériel lavé.

Motivation de l'ODG

Cf. ci-dessus

Chapitre II- II. Tenue des registres

~~74. Registre de conditionnement~~
Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué :

- ~~- la date de conditionnement ;~~
- ~~- le volume conditionné ;~~
- ~~- le numéro du lot ;~~
- ~~- le nombre de bouteilles ou autres contenants.~~

Motivation de l'ODG

Il s'agit d'une disposition implicite déjà prévue au Code Rural. Elle peut donc être supprimée.

Chapitre II- II. Tenue des registres 7°) Vignes sous disposition transitoire

~~b) – Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 1^{er} janvier 1990 ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :~~

- ~~- la référence cadastrale ;~~
- ~~- la superficie ;~~
- ~~- l'année de plantation.~~

Motivation de l'ODG

La disposition transitoire étant supprimée, la tenue de ce registre n'est plus nécessaire.

Z. Tableau des principaux points à contrôler

Chapitre III –I. Principaux points à contrôler

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection. Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité globale de cuverie	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur site Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux franes par pied
Palissage	Contrôle sur site Contrôle sur le terrain : mesure de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur site Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôle sur le terrain et suivi des dérogations
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Enrichissement	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, et avant dégorgement.	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles conditionnés	Examen analytique et organoleptique

Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
---	--

Motivation de l'ODG

Des ajustements rédactionnels des méthodes de contrôle ont été demandés par les services de l'INAO (prise en compte de l'évolution du corpus).

L'ODG demande la suppression de deux PPC :

- Contrôle du lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés ;
- Contrôle de la capacité globale de cuverie

L'ODG considère que ces deux points ne sont pas directement en lien avec la qualité du produit. Les non-conformités ne nécessitent donc pas un traitement renforcé. Par ailleurs, ces deux points resteront contrôlés au même titre que les autres points du cahier des charges.

III. ANALYSE DES SERVICES

L'ODG a fourni un dossier de demande complet.

L'analyse de la dynamique économique de l'appellation, à partir des chiffres présentés, montre que l'ODG a depuis 2010 augmenté sensiblement ses surfaces revendiquées. La part de production des vins mousseux et pétillants augmente depuis 2008 au détriment des vins tranquilles. En particulier les années de très faible récolte, l'écart se creuse entre les deux types de produit.

Les années d'aléas climatiques handicapent fortement la dynamique économique mais ne doivent pas masquer la diminution continue du rendement moyen de l'appellation dont nous n'avons pas les éléments pour définir le facteur explicatif principal (vignes vieillissantes, choix technique des exploitants ou impact sanitaire). Cette diminution de rendement est compensée, du moins, en partie, par l'augmentation des prix moyens à l'image de la dynamique observée actuellement dans l'ensemble du bassin viticole et les démarches valorisantes volontaires engagées (AB, Terra Vitis).

La place de la coopérative dans l'appellation semble singulière du reste de l'ODG puisque les ventes de la coopérative avec 10% des viticulteurs qui concentrent 35% des surfaces et 44% des volumes est tournée vers la grande distribution alors que les caves particulières visent une clientèle de revendeurs et de particuliers en vente directe. Le développement économique de la coopérative semble ainsi décisif pour l'appellation au regard des volumes et surfaces.

III.1 Analyse des services sur les demandes de modification des conditions de production des vins tranquilles et des vins mousseux et pétillants élaborés par seconde fermentation

Les services considèrent que la demande d'introduction d'un nouveau produit à forte identité sur un segment à valorisant ainsi que le changement des pratiques œnologiques vers des produits plus qualitatifs sont l'illustration d'un projet technique fédérateur pour l'ensemble des acteurs de la filière. La nature de ce projet semble être en mesure de proposer une réponse aux enjeux économiques, environnementaux et sociétaux dont se soucient les producteurs de l'AOC Montlouis sur Loire. Ainsi, l'évolution des pratiques agronomiques et œnologiques vers plus de durabilité, avec par exemple un souci de limiter le recours aux intrants chimiques, montre une réelle prise en compte de ces nouvelles demandes sociétales.

Cependant, les services ont notés plusieurs points qui pourront faire l'objet de discussion dans le cadre d'une éventuelle future commission d'enquête.

Extension de l'aire de proximité immédiate :

Les services émettent un avis défavorable sur cette demande compte tenu de l'absence de preuves concrètes d'usages actuels et passés sur les 5 communes proposées.

L'ODG a aussi mis en avant le peu de foncier constructible et le coût prohibitif des terrains sur l'API actuelle. Dans un contexte périurbain à usage résidentiel dominant se traduisant par une raréfaction du foncier disponible, la faible superficie de l'aire contraint de facto le développement économique de la filière. Cependant, dans son argumentaire, l'ODG n'a pu démontrer que le coût du foncier serait moins élevé et/ou que la disponibilité du foncier serait supérieure dans ces 5 communes. De plus, la plupart des communes incluses actuellement dans l'aire de proximité immédiate ont conscience de la problématique et semble en prendre considération dans leur document d'urbanisme. Les responsables d'ODG agissent d'ailleurs dans ce sens.

Diminution de l'écartement sur le même rang de 1 m à 0,80 m :

Les services soulignent que cette modification conduirait à l'impossibilité de se replier dans l'AOC Touraine mousseux blanc. L'ODG en a été informé. Interdire le repli est bien un choix délibéré, qui pour l'ODG doit participer à ce que l'ensemble des vigneron de l'appellation soit totalement concentré sur le projet qualitatif visé par l'appellation.

Autres pratiques culturelles (entretien du vignoble) :

Les propositions rédactionnelles de l'ODG ne correspondent pas à celles des dispositions agroenvironnementales types validées par le Comité national vins. La commission nationale Environnement a été saisie le 21/12/17. L'ODG a été informé que l'approbation du Comité National était nécessaire avant transmission pour homologation du nouveau cahier des charges.

Deux propositions de l'ODG se rapprochent fortement des deux dispositions types suivantes en ajoutant des valeurs cibles destinées à faciliter les contrôles:

1. « L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces interparcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. »
2. « Sur, au minimum, un inter-rang sur deux, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques ».

Une proposition est nouvelle « *obligation d'une bande enherbée au bord des chemins et routes* » et devra être expertisée par la commission environnement..

Interdiction du pressoir à remplissage axial :

Les services ont reçu un courrier collectif émanant de 5 producteurs de l'AOC Montlouis sur Loire, adhérents à la cave coopérative des producteurs de Montlouis sur Loire qui demande la suppression de cette mesure car ils sont équipés d'un tel matériel qui leur donne entière satisfaction. Il est probable que ces producteurs se manifestent de nouveau pendant la PNO.

Les services considèrent toutefois que la mise en place d'une mesure transitoire jusqu'en 2021 serait de nature à proposer une réponse acceptable pour ces producteurs. L'ODG accompagne les adhérents dans cette démarche de mise à niveau qualitative depuis 2 ans. De plus, plusieurs dispositifs de subventions existent pour accompagner l'achat de matériel neuf.

Mention d'étiquetage : « *Suppression de l'obligation de faire figurer la mention « sec » sur les étiquettes des vins tranquilles présentant une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 5 grammes par litre.* »

Les services formulent une réserve car ils considèrent que l'absence d'une telle mention d'étiquetage pour les vins blancs tranquilles « secs » introduira un risque de confusion auprès du consommateur au regard de l'existence des autres types de vins tranquilles de l'appellation dans la

mesure où les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » ne sont, elles aussi, pas rendues obligatoires par ailleurs. Il est aussi à noter que la teneur maximale de 5 grammes par litre pour les vins tranquilles secs de Montlouis sur Loire est inférieure à la teneur maximale réglementaire pour la catégorie des vins « secs » (fixée à 8 grammes/litre). De manière générale, l'argumentaire de l'ODG ne présente pas spécifiquement le projet stratégique pour les vins tranquilles. Bien que participant à la dynamique générale vers une amélioration qualitative, l'introduction de modification pour cette catégorie de produit aurait mérité une analyse du positionnement actuel et à venir des vins tranquilles de l'appellation.

Les autres demandes de modification du cahier des charges n'appellent pas de remarque ou de réserves des services.

III.2 Analyse des services sur la reconnaissance des vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique

La production de vins pétillants à fermentation unique a été signalée par l'ODG aux services de l'INAO en 2006 lors de la dernière modification de cahier des charges. Encore à l'état de projet, les usages étaient alors quasi nuls. Cependant, les années de sécheresses (2003) étaient déjà l'occasion pour les vignerons de tester des vinifications sans ajout de liqueur de tirage. La démarche s'est structurée en 2007 autour du dépôt de la marque collective « Pétillant Originel ». L'ODG a informé les services locaux de l'INAO de l'apparition de pétillant/mousseux en fermentation unique qui contrevient aux règles du cahier des charges¹ qui impose une élaboration exclusive par seconde fermentation en bouteille. Les années climatiques sèches, avec des récoltes de raisins riches en sucres, ont permis d'expérimenter et de valider des méthodes de production spécifiques.

Sur les conditions de production des vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique, les services notent que la reconnaissance de cette production s'appuie sur des conditions de production significatives qui reflètent un objectif qualitatif notable:

- Une vendange manuelle,
- Des rendements identiques aux vins tranquilles,
- Un TAVNM et une richesse en sucre des raisins identiques aux vins tranquilles
- Erafloir et fouloir interdits,
- Enrichissement et enzymage interdits,
- Conditions de prise de mousse spécifiques.

Les informations fournies montrent de très faibles volumes commercialisés à ce jour (cf. tableaux N°1 et 2) et un faible nombre d'opérateurs impliqués dans la production de ces vins (5 producteurs soit 10% des adhérents de l'ODG). L'année 2015, avec 251 hL, constitue l'année record de production de ce type de vins. Le fait que la cave coopérative rejoigne la démarche en 2015 a probablement conforté l'ODG dans cette dynamique. Néanmoins, les volumes commercialisés n'ont pas encore atteint des proportions significatives. **Les services formulent ainsi une réserve sur l'opportunité de reconnaître ce type de vins dont l'usage récent reste confidentiel.**

¹ Le cahier des charges actuellement en vigueur stipule que les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Les vins élaborés par fermentation unique ne peuvent donc pas bénéficier de l'AOC Montlouis sur Loire. Ce projet de modification de cahier des charges sera l'occasion de clarifier définitivement ce point avec l'ODG.

L'argumentaire de l'ODG met en avant un produit emblématique pour l'appellation qui pourrait également avoir un impact fort en termes d'image et permettrait de tirer vers le haut l'image et la qualité de l'ensemble des productions. Les services constatent que l'introduction de ce nouveau produit est cohérente avec la stratégie globale de l'ODG et les autres modifications proposées dans le cahier des charges (diminution des intrants, montée en gamme). Le marché est également potentiellement porteur. Il s'agit pour une appellation qui produit des volumes limités comme Montlouis s/Loire de se singulariser et cela est d'autant plus cohérent au regard des circuits de distribution principaux (ventes directes, cavistes) développés. Néanmoins, les services rappellent d'abord le principe de reconnaissance d'usage au-delà de la reconnaissance d'un projet.

Ce projet de cahiers des charges est l'occasion de clarifier les règles de production visées. Cependant, l'ODG présente en annexe dans son dossier trois modèles d'étiquettes de Montlouis sur Loire dont deux seulement portent la marque « Pétillant Originel » (dont une bouteille de la cave coopérative). Ce faible nombre d'exemples pourrait indiquer que les quelques producteurs engagés dans la démarche suivent plus ou moins strictement les règles de production collectivement fixées par l'appellation ou du moins identifient leurs vins mousseux à fermentation unique de diverses manières. L'appropriation de ce nouveau produit par les vignerons de l'appellation est donc variable et en tout état de cause limitée.

Mention facultative « Originel » :

Sur le choix de la mention d'étiquetage facultative « originel » pour identifier cette catégorie de vins, les services expriment une forte réserve étant donné son caractère subjectif et confusionnel, d'autant plus qu'elle est fréquemment associée à la marque « Pétillant Originel ».

Par ailleurs, il existe un risque d'opposition de la part de détenteurs de marques proches déjà enregistrées telles que « Originelle » ou « L'originel ».

De plus, il n'existe pas de protection juridique des mentions figurant dans les cahiers des charges hors mentions traditionnelles. La protection de la mention ne pourra donc se faire que par le droit des marques et donc par le biais de l'enregistrement actuel de « Pétillant Originel » (marque collective déposée par l'ODG en 2007),

Les services soulignent aussi que des vins répondant à la caractéristique de pression des vins mousseux peuvent aussi être commercialisés aujourd'hui avec la mention de la marque « Pétillant Originel ».

Il faut également noter que l'utilisation actuelle de la marque « pétillant originel » sur les étiquettes des vins de l'AOC Montlouis sur Loire pose un problème de compatibilité avec l'article 7.1c) R. UE n° 1169/2011 car l'usage sur certaines étiquettes des vins d'AOC Montlouis sur Loire de la mention « pétillant originel » pourrait laisser penser que ces vins ont des caractéristiques particulières supérieures par rapport aux vins de l'AOC ne la mentionnant pas alors que tous les vins répondent aujourd'hui aux mêmes conditions de production du cahier des charge en vigueur.

Les services soulignent enfin que la rédaction des paragraphes « lien avec la zone géographique » présentant ce nouveau produit apporte une confusion quant au choix de la mention finalement retenue par l'ODG. La rédaction de ces paragraphes sera à revoir.

III.3 Avis des services sur le document de contrôlabilité

Les éléments présentés dans le document de contrôlabilité n'appellent pas de remarque de la part des services.

IV. AVIS DU CRINAO

En séance du 30/01/2018, le CRINAO du Val de Loire a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction de la demande par 13 voix favorables, 1 voix contre et 11 abstentions.

Le CRINAO a formulé les remarques suivantes :

- **Sur l'introduction de la mention « originel » : le CRINAO a noté son manque de clarté, et qu'elle s'apparente à une marque ;**
- **Sur l'introduction de la catégorie des vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique, le CRINAO s'est interrogé sur la contrôlabilité des conditions de production ;**
- **Sur l'extension de l'aire de proximité immédiate, le CRINAO s'est interrogé sur l'existence d'usages sur les communes concernées ;**
- **Sur l'introduction de la taille longue, le CRINAO a indiqué qu'il convenait de considérer cette modification comme majeure étant donné que la taille courte est inscrite dans le lien au terroir du cahier des charges actuel. Il conviendra donc d'argumenter cette demande.**

V. AVIS DE L'ODG

Les assemblées générales de l'ODG du 18 janvier 2017 et du 31 janvier 2018 ont adopté l'ensemble des modifications du cahier des charges.

VI. QUESTIONS POSEES A LA COMMISSION PERMANENTE

La Commission permanente est invitée à :

- **Prendre connaissance du dossier**
- **Prendre connaissance de l'avis du CRINAO et de l'analyse des services de l'INAO ;**
- **Se prononcer sur la recevabilité du dossier et sur l'opportunité de lancer l'instruction de la demande de modification du cahier des charges de l'AOC « MONTLOUIS SUR LOIRE » ;**
- **Nommer, le cas échéant, une commission d'enquête pour étudier la demande et approuver le projet de lettre de mission jointe à la présente note**

Annexes :

- courrier et argumentaire de l'ODG
- projet de cahier des charges
- projet de lettre de mission de la commission d'enquête

ARGUMENTAIRE CAHIER DES CHARGES

AOC MONTLOUIS SUR LOIRE

Introduction

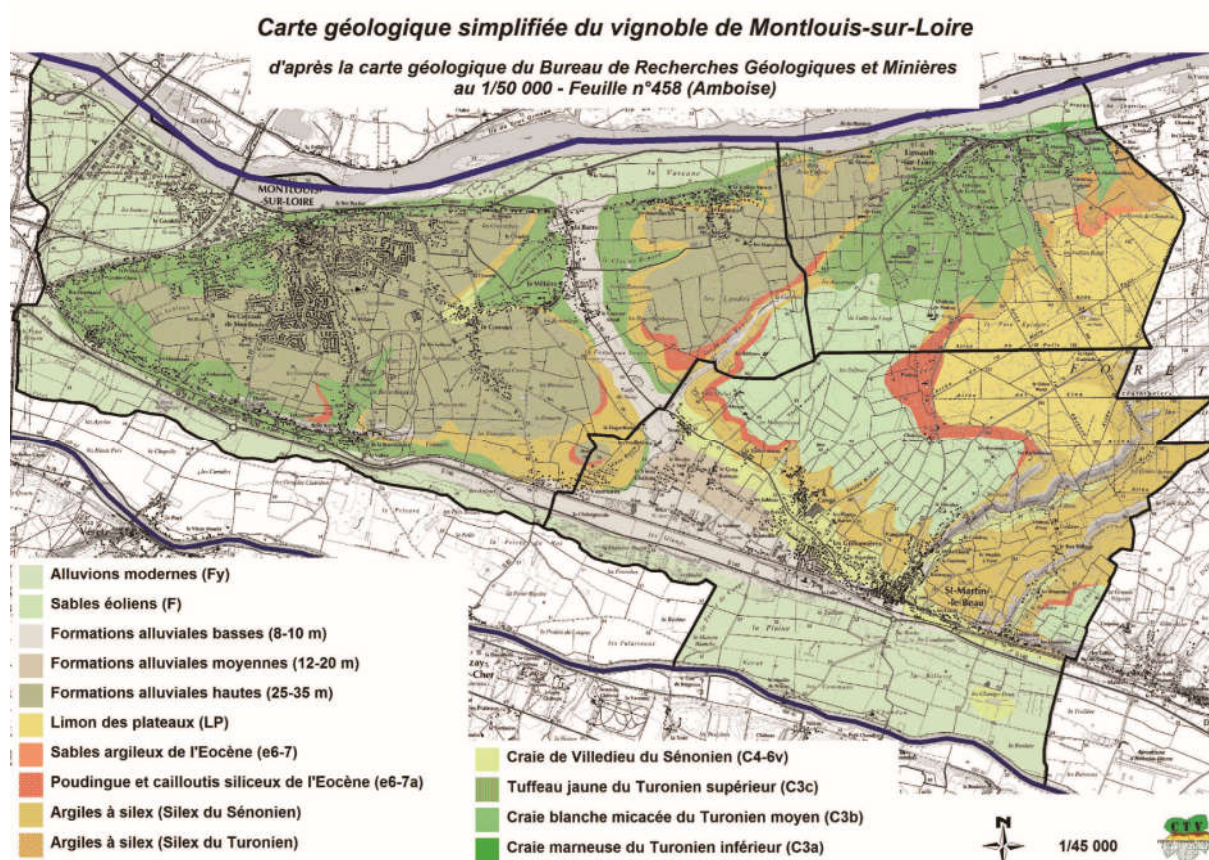
L'ODG de l'AOC Montlouis sur Loire vous propose une modification de son cahier des charges accompagnée d'un argumentaire.

Cet argumentaire s'articule autour de 3 axes qui se complètent :

- Axe économique
- Axe environnemental
- Axe qualitatif

Nous allons, dans cet argumentaire, vous exposer les différents points modifiés.

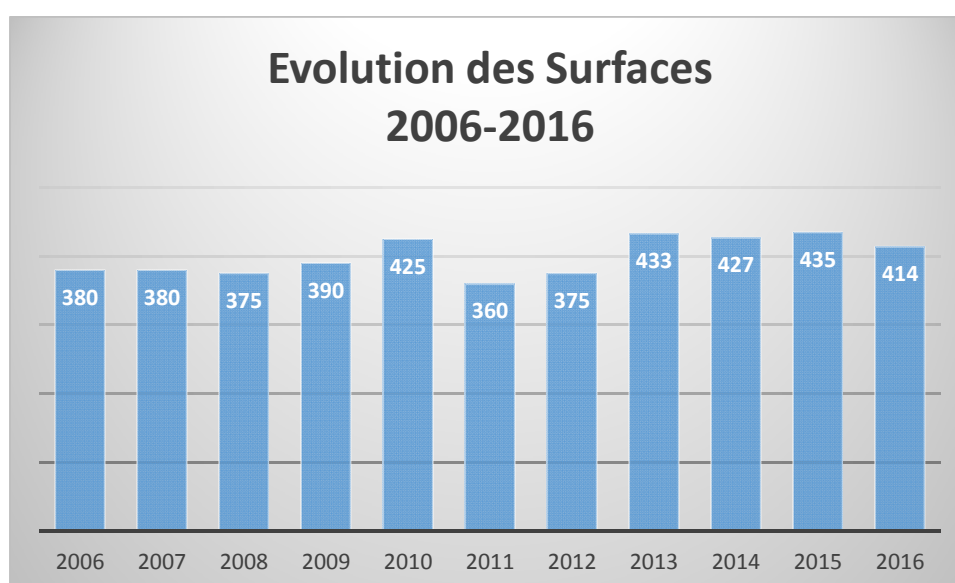
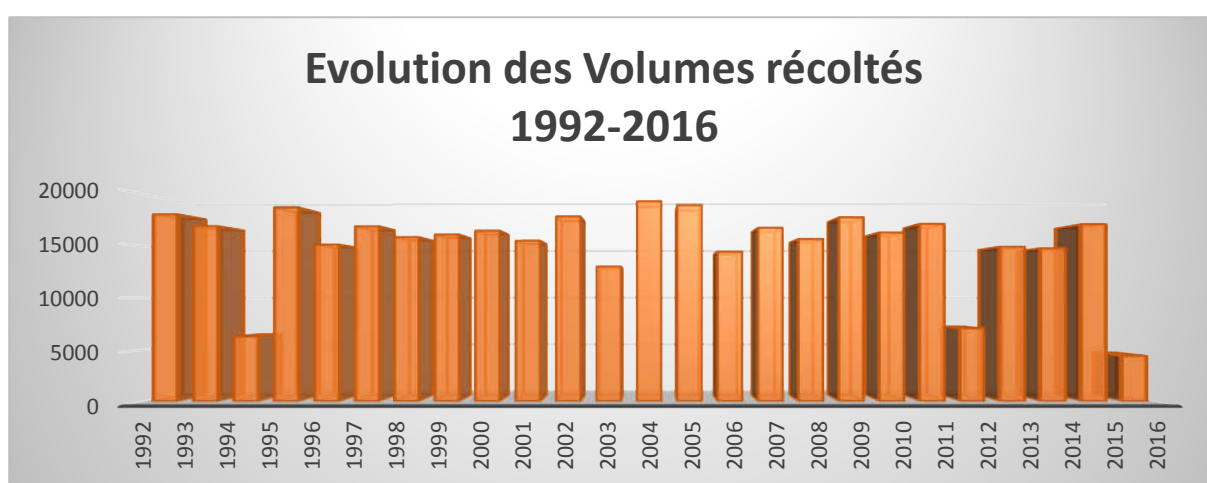
Au cours de la dernière décennie, l'AOC a connu une progression constante de la demande. Cette évolution est l'expression d'un travail collectif de l'ensemble de la filière plaçant l'AOC sur un marché de qualité.



L'organisation structurelle de l'Appellation est la suivante :

- 48 vignerons pour une surface de 450 ha
- 1 cave coopérative avec 5 adhérents pour une surface de 160 ha
- 1 cave touristique
- 2 négociants vinificateurs
- 8 exploitations ont une structure de négoce
- 35 % de la surface exploitée est en démarche bio
- 35 % de la surface exploitée est en démarche Terra Vitis (Cave Coopérative)

(Source des données : Audit interne ODG – 2016)



Situation économique de l'appellation, son projet :

Historique des Volumes produits par catégories en %
et Rendements Annuels

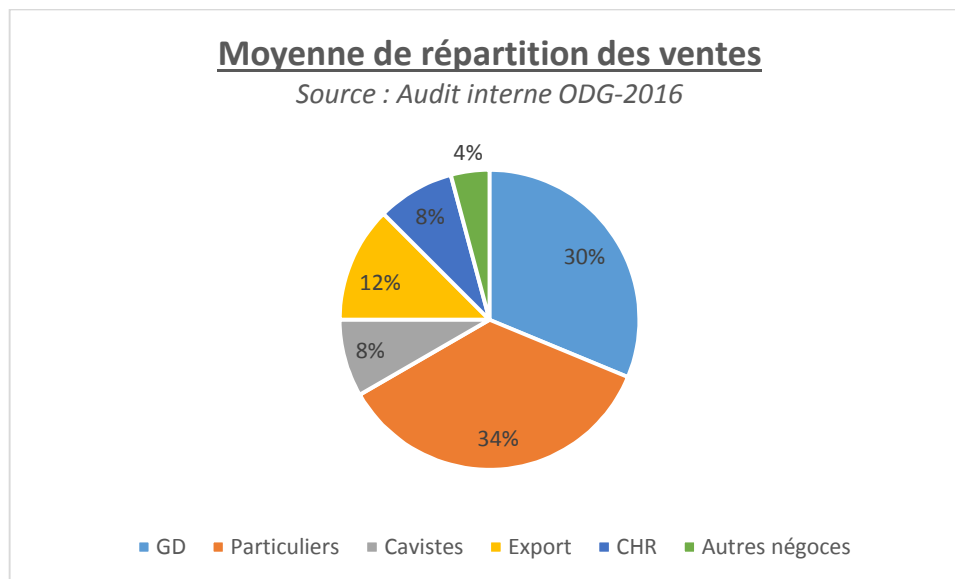
Produit	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Montlouis sur Loire	38.5 %	37.8 %	34.7 %	32 %	31.2 %	21.7 %	33 %	33.5 %	26.8 %
Montlouis sur Loire Mousseux et Pétillant	61 %	61.4 %	64.5 %	66.7 %	68 %	78 %	66 %	65 %	73.2 %
Montlouis sur Loire Pétillant Originel	0.5 %	0.8 %	0.8 %	1.3 %	0.8 %	0.3 %	1 %	1.5 %	0 *
Rendement (Hl/Ha)	40	50	44	46	18	34	34	39	10
Prix	10	11	12	14	15	16	17	18	20

* L'absence de production de Pétillant Originel en 2016 s'explique par le gel subi sur l'appellation Montlouis. La projection sur 5 à 10 ans des volumes de Pétillant Originel est de 1500 hl soit 10 % de la production de l'appellation.

Superficie plantée en 2017 par rapport à la surface délimitée

Dans le cadre des plantations nouvelles pour 2017, le contingent a été fixé par l'ODG à 10 ha. 8 demandes ont été enregistrées par les services de l'INAO pour une surface totale de 15 ha environ. Ces demandes traduisent notre ambition de progression, mais toujours dans un objectif de maîtrise de la production.

Répartition des ventes



(Source : Audit interne ODG 2016)

Il est à noter que la Cave coopérative représente 44% des volumes de l'appellation et que la commercialisation se répartit de la façon suivante : 1/3 aux particuliers et 2/3 à la grande distribution. La proportion des ventes de la cave coopérative et des négoce liés a été réintégrée dans les différents circuits de commercialisation.

Impact économique attendu pour la reconnaissance des vins mousseux et pétillants à fermentation unique

Les pétillants Originels sont redistribués sur des marchés valorisants : export, caviste, CHR et particuliers avec une marge de progression. Nous sommes sur des marchés de croissance et de valorisation avec un positionnement prix. L'augmentation tarifaire du pétillant Originel observée est de 40% depuis sa création en 2007.

L'ODG a deux objectifs principaux concomitants :

- Une augmentation maîtrisée des volumes

L'ODG a œuvré pour faire en sorte que les producteurs qui avaient choisi de valoriser en Vin de France initialement (jusqu'à 1/3 de la production de l'aire), revendiquent désormais l'appellation sur la quasi-totalité de l'aire géographique. Ainsi, l'appellation est passée de 230 ha revendiqué en 2006 à 450 ha en 2017. L'objectif est d'atteindre les 500 ha à l'horizon 2020. (soit 1 ha supplémentaire en moyenne par vigneron)

Cette augmentation doit s'accompagner obligatoirement, pour une appellation de petite taille comme Montlouis sur Loire et qui présente des rendements annuels bas (37 hl/ha de moyenne sur les 10 dernières années), par une stratégie de montée en gamme en améliorant qualitativement les productions. L'appellation vise le segment de marché qui progresse le plus actuellement en vins mousseux, notamment en grande distribution, celui

entre 7 et 12 € la bouteille. Les modifications demandées dans le cahier des charges participent à cet objectif d'amélioration de la qualité.

- Une montée en gamme généralisée des productions

La reconnaissance d'un vin pétillant ou mousseux identifié sous la dénomination « Originel » issu d'une fermentation unique participe à la stratégie de l'ODG de repositionner l'appellation sur le marché en terme de prix en milieu/haut de gamme. La bouteille de cette catégorie de vins est désormais vendue entre 12 et 17 € selon les producteurs. 5 à 6 vigneron de l'AOC Montlouis sur Loire seraient actuellement engagés dans cette production.

Le projet est né en 2007 d'un petit nombre de producteurs, désormais suivi notamment par la cave coopérative. La commission technique de l'ODG a proposé des règles de production pour ce nouveau produit. Ces règles ont évolué au fur et à mesure des années et des essais pour aboutir à un produit aux règles stabilisées et maîtrisées par le collectif. En 2007, l'ODG a déposé une marque collective « Pétillant Originel ». Les vignerons qui utilisent la marque aujourd'hui suivent les règles de production collectivement définies (autocontrôle). Ces règles de production s'approchent des méthodes historiques de fermentation existantes sur l'appellation jusque dans les années 1970.

L'ODG considère que la reconnaissance de ce produit emblématique aura également un impact fort en termes d'image pour l'ensemble de l'appellation et permettrait de tirer vers le haut l'image et la qualité de l'ensemble des productions.

Historique des volumes produits depuis son lancement (compléter la série 2011/2015)

Année	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Volume	60 hl	80 hl	100 hl	110 hl	157 hl	54 hl	40 hl	121 hl	251 hl

Tout laisse à penser que l'évolution ne cesse de croître sur la renommée, la reconnaissance et la valorisation. La reconnaissance de la fermentation unique va conduire certains opérateurs à se laisser tenter. L'évolution est croissante pour un volume de 250 hl aujourd'hui. L'objectif est d'arriver à un volume d'ici 5 à 10 ans de 1500 hl. Le prix de vente varie de 12 à 20 € selon les producteurs avec une moyenne de 17 €.

Exemple d'étiquettes et de tarifs de caves particulières et de la cave coopérative (cf Annexe 1)

Chapitre 1^{er}

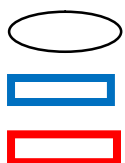
IV – Aires et Zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

3° - Aire de proximité immédiate

L'ouverture du périmètre de l'appellation Montlouis se limite aux communes limitrophes. Les appellations Montlouis et Vouvray ont eu, avant leur séparation un historique commun, avec une même aire géographique. Elles sont situées sur un périmètre commun, le Cher et la Loire. La valorisation de ces 2 appellations est identique, sans concurrence directe, avec un cépage commun donc une discipline de production proche. De plus, cette ouverture de périmètre donnerait la possibilité d'une ouverture plus

Des élus majeurs de l'AOC Vouvray sont favorables à l'ouverture du périmètre de proximité immédiate de l'AOC Vouvray.

A detailed map of the Amboise region in the Loire Valley, France. The map shows the Loire River flowing from the northwest to the southeast, and the Cher River flowing from the south to the northeast. Several towns are marked with colored boxes: red boxes for Vernou-sur-Brenne, Noizay, Nazellès-Négron, Vouvray, and Azay-sur-Cher; blue boxes for Amboise, La Ville-aux-Dames, Larçay, Vêretz, Dierre, and Athée-sur-Cher; and black ovals for Montlouis-sur-Loire, Lussault-sur-Loire, and Saint-Martin-le-Beau. Other towns shown include Chancay, Pocé-sur-Cisse, Négron, La Croix-en-Touraine, and Bléré. The map also shows various roads, including the N101, N102, N103, N104, N105, N106, N107, N108, N109, N110, N111, N112, N113, N114, N115, N116, N117, N118, N119, N120, N121, N122, N123, N124, N125, N126, N127, N128, N129, N130, N131, N132, N133, N134, N135, N136, N137, N138, N139, N140, N141, N142, N143, N144, N145, N146, N147, N148, N149, N150, N151, N152, N153, N154, N155, N156, N157, N158, N159, N160, N161, N162, N163, N164, N165, N166, N167, N168, N169, N170, N171, N172, N173, N174, N175, N176, N177, N178, N179, N180, N181, N182, N183, N184, N185, N186, N187, N188, N189, N190, N191, N192, N193, N194, N195, N196, N197, N198, N199, N200, N201, N202, N203, N204, N205, N206, N207, N208, N209, N210, N211, N212, N213, N214, N215, N216, N217, N218, N219, N220, N221, N222, N223, N224, N225, N226, N227, N228, N229, N230, N231, N232, N233, N234, N235, N236, N237, N238, N239, N240, N241, N242, N243, N244, N245, N246, N247, N248, N249, N250, N251, N252, N253, N254, N255, N256, N257, N258, N259, N260, N261, N262, N263, N264, N265, N266, N267, N268, N269, N270, N271, N272, N273, N274, N275, N276, N277, N278, N279, N280, N281, N282, N283, N284, N285, N286, N287, N288, N289, N290, N291, N292, N293, N294, N295, N296, N297, N298, N299, N300, N301, N302, N303, N304, N305, N306, N307, N308, N309, N310, N311, N312, N313, N314, N315, N316, N317, N318, N319, N320, N321, N322, N323, N324, N325, N326, N327, N328, N329, N330, N331, N332, N333, N334, N335, N336, N337, N338, N339, N340, N341, N342, N343, N344, N345, N346, N347, N348, N349, N350, N351, N352, N353, N354, N355, N356, N357, N358, N359, N360, N361, N362, N363, N364, N365, N366, N367, N368, N369, N370, N371, N372, N373, N374, N375, N376, N377, N378, N379, N380, N381, N382, N383, N384, N385, N386, N387, N388, N389, N390, N391, N392, N393, N394, N395, N396, N397, N398, N399, N400, N401, N402, N403, N404, N405, N406, N407, N408, N409, N410, N411, N412, N413, N414, N415, N416, N417, N418, N419, N420, N421, N422, N423, N424, N425, N426, N427, N428, N429, N430, N431, N432, N433, N434, N435, N436, N437, N438, N439, N440, N441, N442, N443, N444, N445, N446, N447, N448, N449, N450, N451, N452, N453, N454, N455, N456, N457, N458, N459, N460, N461, N462, N463, N464, N465, N466, N467, N468, N469, N470, N471, N472, N473, N474, N475, N476, N477, N478, N479, N480, N481, N482, N483, N484, N485, N486, N487, N488, N489, N490, N491, N492, N493, N494, N495, N496, N497, N498, N499, N500, N501, N502, N503, N504, N505, N506, N507, N508, N509, N510, N511, N512, N513, N514, N515, N516, N517, N518, N519, N520, N521, N522, N523, N524, N525, N526, N527, N528, N529, N530, N531, N532, N533, N534, N535, N536, N537, N538, N539, N540, N541, N542, N543, N544, N545, N546, N547, N548, N549, N550, N551, N552, N553, N554, N555, N556, N557, N558, N559, N560, N561, N562, N563, N564, N565, N566, N567, N568, N569, N570, N571, N572, N573, N574, N575, N576, N577, N578, N579, N580, N581, N582, N583, N584, N585, N586, N587, N588, N589, N590, N591, N592, N593, N594, N595, N596, N597, N598, N599, N600, N601, N602, N603, N604, N605, N606, N607, N608, N609, N610, N611, N612, N613, N614, N615, N616, N617, N618, N619, N620, N621, N622, N623, N624, N625, N626, N627, N628, N629, N630, N631, N632, N633, N634, N635, N636, N637, N638, N639, N640, N641, N642, N643, N644, N645, N646, N647, N648, N649, N650, N651, N652, N653, N654, N655, N656, N657, N658, N659, N660, N661, N662, N663, N664, N665, N666, N667, N668, N669, N670, N671, N672, N673, N674, N675, N676, N677, N678, N679, N680, N681, N682, N683, N684, N685, N686, N687, N688, N689, N690, N691, N692, N693, N694, N695, N696, N697, N698, N699, N700, N701, N702, N703, N704, N705, N706, N707, N708, N709, N710, N711, N712, N713, N714, N715, N716, N717, N718, N719, N720, N721, N722, N723, N724, N725, N726, N727, N728, N729, N730, N731, N732, N733, N734, N735, N736, N737, N738, N739, N740, N741, N742, N743, N744, N745, N746, N747, N748, N749, N750, N751, N752, N753, N754, N755, N756, N757, N758, N759, N760, N761, N762, N763, N764, N765, N766, N767, N768, N769, N770, N771, N772, N773, N774, N775, N776, N777, N778, N779, N780, N781, N782, N783, N784, N785, N786, N787, N788, N789, N790, N791, N792, N793, N794, N795, N796, N797, N798, N799, N800, N801, N802, N803, N804, N805, N806, N807, N808, N809, N810, N811, N812, N813, N814, N815, N816, N817, N818, N819, N820, N821, N822, N823, N824, N825, N826, N827, N828, N829, N830, N831, N832, N833, N834, N835, N836, N837, N838, N839, N840, N841, N842, N843, N844, N845, N846, N847, N848, N849, N850, N851, N852, N853, N854, N855, N856, N8



Aire de proximité immédiate étendue

Cette demande d'extension de l'aire de proximité immédiate est aussi motivée par le peu de foncier constructible et le coût prohibitif des terrains sur l'API actuelle. Le coût du foncier y est moins élevé et/ou la disponibilité du foncier est supérieure dans ces 5 communes. Ainsi, l'augmentation de l'aire de proximité à 5 nouvelles communes permettra à des jeunes vignerons de l'appellation Montlouis de développer leur entreprise et de sauvegarder le vignoble alors que pour le moment, ils n'arrivent pas à accéder à du foncier sur l'aire actuelle.

Historiquement, les vignerons de la rive gauche de la Loire produisaient du vin et la commercialisation se faisait sur Vouvray où se trouvaient les grandes maisons de négoce. La traversée des vins se faisait sur la Loire par bateau dans des barriques.

Ce lien a permis à des familles de Montlouis d'acquérir des propriétés sur la rive droite. De part et d'autre des 2 rives de la Loire, par le biais des alliances, des mariages, des familles sont devenues propriétaires de foncier de chaque côté. On ne sait pas dire combien de vignerons sont concernés, mais de nombreuses propriétés ont été abandonnées du fait de ne pas pouvoir vinifier hors de l'aire de l'appellation.

En terme d'image et de valorisation, l'une n'a rien à envier à l'autre. Chacun y gagne, comme cela a pu être le cas pour Amboise ou Chinon.

VI – Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a – densité de plantation

L'augmentation de la densité de plantation nous amènera à un objectif unique de qualité. Le matériel végétal utilisé aujourd'hui permet une belle performance et une répartition rendement/feuille/raisin.

Le paysage viticole et l'organisation structurelle restent inchangés.

b – Règles de taille

Au début des années 90, l'AOC s'est engagée dans une maîtrise des rendements par le biais de multiples facteurs :

- Taille courte obligatoire sur les vignes plantées après 1990
- Maîtrise des fumures
- Enherbement dans les parcelles pour limiter les phénomènes d'érosion
- Choix des porte-greffes moins vigoureux (suppression SO4...)

Le constat aujourd'hui nous impose de repositionner les curseurs à la fois de la taille mais aussi des itinéraires techniques, tout en gardant l'objectif qualitatif, la taille courte étant un facteur limitant dans les rendements. Une adaptation de la taille permettrait un rééquilibrage des rendements.

Les rendements moyens diminuent alors que les surfaces déclarées progressent.

Année	Volume	Surface	Rendement
2011	16 536 hl	360 ha	46 hl/ha
2012	6 857 hl	375 ha	48 hl/ha
2013	14 954 hl	433 ha	34 hl/ha
2014	14 579 hl	420 ha	34 hl/ha
2015	17 137 hl	435 ha	39 hl/ha
2016	4 400 hl	415 ha	11 hl/ha

Sur 10 ans, la moyenne hors aléas climatiques, est de 37 hl/ha.

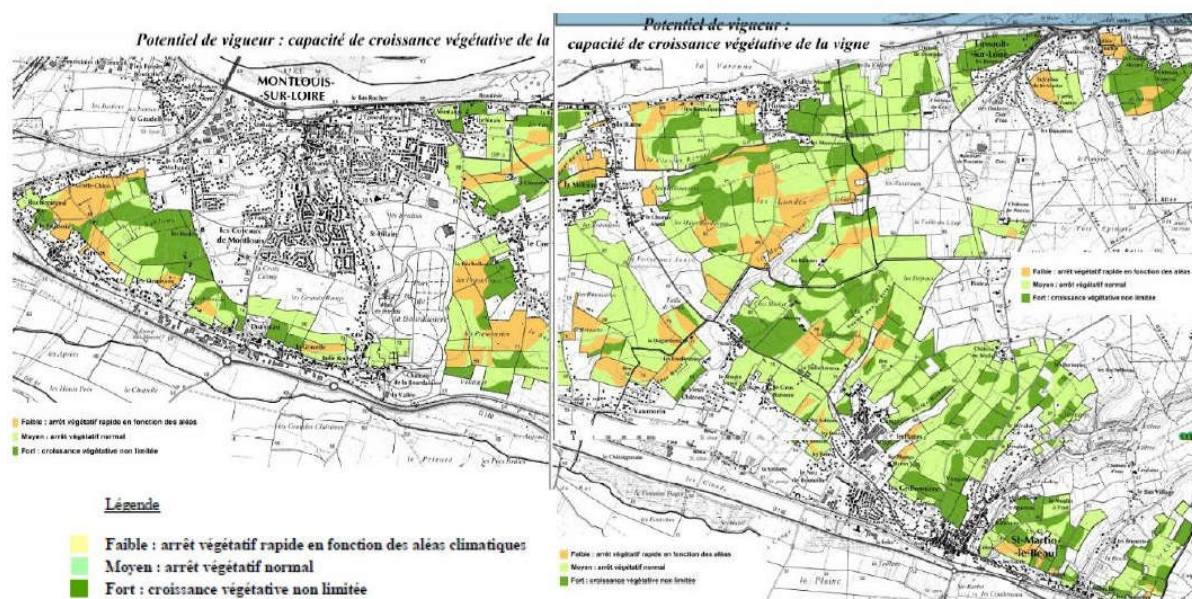
Ce constat a pour conséquence de fragiliser économiquement les exploitations. Les stocks, au plus bas, n'offrent plus de marge de manœuvre en réponse aux accidents climatiques.

Cette situation peut s'expliquer avec le vieillissement du vignoble, les maladies du bois.

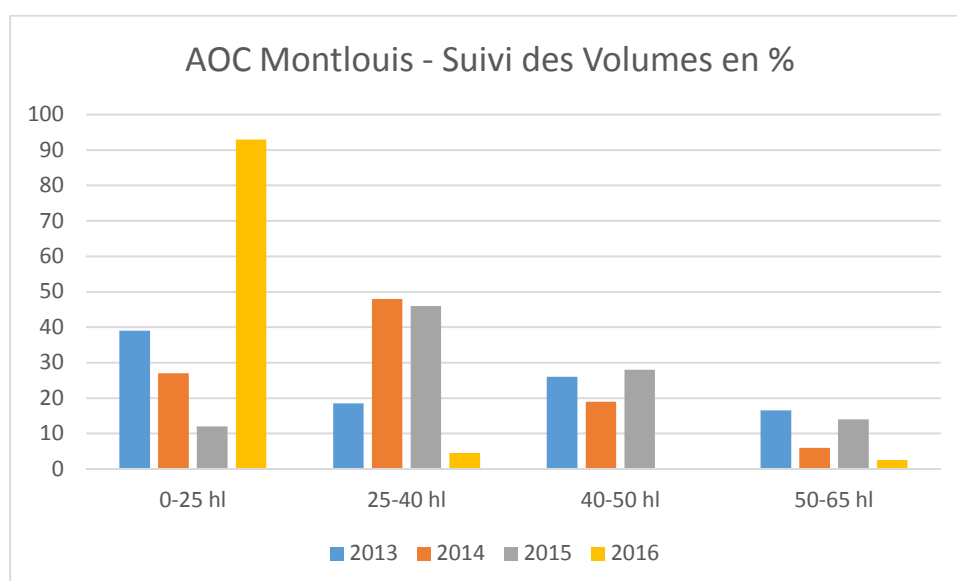
La structure des sols est aussi un facteur qui est de nature à influencer sur le rendement. L'étude terroir réalisée sur l'ensemble de l'appellation en 2011 a mis en évidence une prédominance de sables neutres et mésotrophes issus des dépôts alluvionnaires de la Loire et du Cher. Ces sables présentent un potentiel viti-vinicole très favorable mais les rendements y sont faibles.

Nos sols de nature perrucheuse avec une forte richesse en sables, fortement lessivables, sont peu fertiles et pauvres. Le complexe Argilo-humique est faible et pas très stable. Cela induit une diminution de la charge de raisin liée à une fertilité des bourgeons de la base encore plus faible.

Tout ce cheminement découle d'un constat fait lors d'un audit des opérateurs de l'AOC en 2016. Si l'on observe les graphiques ci-dessous, on s'aperçoit que la moyenne de production est relativement faible et que seule une très petite proportion de vignerons, 10 %, atteint un rendement plus élevé que la moyenne.



Nous souhaitons trouver un équilibre entre une taille longue légèrement plus productive tout en abaissant le nombre de bourgeons à l'ha, tout ceci dans le but d'augmenter le rendement moyen.



Les modifications du cahier des charges sont confortées par le résultat de l'audit réalisé auprès des opérateurs en 2016, qui nous démontre qu'un esprit qualitatif s'est développé sur l'AOC. 34 % des vignerons de l'appellation envisagent de modifier leurs itinéraires techniques, ce qui viendrait s'ajouter aux 40% existants qui travaillent actuellement les sols.

c – Règles de palissage et hauteur du feuillage

Lorsque la taille longue est réalisée, le long bois doit être obligatoirement attaché pour les raisons suivantes :

- Répartition de la vendange et de la végétation
- Homogénéité de la croissance et diminution des foyers de Botrytis
- Eviter les ½ baguettes

2 – Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément essentiel du terroir, 2 nouvelles orientations sont envisagées :

~~— Le désherbage chimique total des surfaces plantées est interdit à l'exception du cavaillon. Proposition refusée~~

- Un enherbement des tournières est imposé. **Proposition acceptée**

L'objectif de la démarche est de faire évoluer les pratiques culturales en responsabilisant l'opérateur dans son rôle d'acteur d'une viticulture durable.

VII – Récolte, transport et maturité du raisin

1 – Récolte

L'ODG souhaite supprimer le ban des vendanges au regard de la lourdeur des procédures de dérogation individuelles à conduire et du faible impact qualitatif du dispositif sur l'appellation. Par ailleurs, les viticulteurs maîtrisent la décision de la date de début de vendanges grâce aux contrôles de maturité qu'ils réalisent eux-mêmes.

b – Dispositions particulières de récolte

La notion de préservation des valeurs intrinsèques du raisin sont prises en considération en définissant un délai minimum entre la récolte et le pressurage.

Nous ne pouvons pas tendre vers un rendement moyen légèrement plus haut sans trouver de garde-fou dans notre cahier des charges. L'objectif qualitatif à la dénomination de cru dans lequel nous nous inscrivons nous invite à insister sur certains points concernant le traitement du raisin. Plusieurs éléments nous semblent être incontournables :

Pour le Chenin, le transport et le pressurage sont 2 étapes importantes sur le plan qualitatif. Le Chenin est un cépage qui s'oxyde rapidement en fonction de l'état sanitaire.

Le délai de transport permet d'anticiper le volume de raisin à traiter et d'adapter la réception de la récolte. Une benne de vendange ne doit pas séjourner trop longtemps. La réception de la récolte doit être dimensionnée au volume de récolte ramassé par jour. Ainsi et selon le type de récolte, ce délai doit être respecté pour assurer le meilleur traitement de la vendange possible.

2 – Maturité du raisin

L'augmentation demandée des taux de richesse en sucre minimale à la récolte s'explique par la volonté générale de l'appellation d'augmenter la qualité de ses vins.

VIII – Rendements – Entrée en production

1 – Rendement

2 – Rendement butoir

Toujours dans un axe qualitatif, les rendements butoirs sont réduits quel que soit le type de vin : effervescent ou tranquille. Pour une AOC de cru c'est une condition nécessaire.

IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1 – Dispositions générales

a – Réception et Pressurage

La trituration de la vendange et son oxydation sont augmentées par un pressurage non-adapté.

Un mauvais pressurage favorise un % de bourbes supérieur donc cela diminue également l'aspect qualitatif. L'oxydation est renforcée, la trituration également et la quantité de bourbes augmente.

Il s'ensuit une difficulté de clarifier les moûts : tous les ajouts exogènes (enzymage, filtration) sont des outils qui favorisent certains process mais qui appauvrissent les vins.

Si le pressoir dépasse ses capacités de pressurage en sortant plus de jus que sa capacité initiale, alors le travail s'apparente à celui d'un pressoir en continu.

On souhaite un meilleur drainage dans des pressoirs remplis latéralement, qui ne soient pas surchargés, et des raisins moins triturés pour améliorer la qualité des jus intrinsèques. 16 % des vignerons envisagent un changement de pressoir et 20 % souhaitent mettre en place un changement dans le mode de transport de la vendange.

Ainsi il convient d'insister aussi sur l'hygiène et rendre obligatoire Le nettoyage des récipients à vendange et du matériel de vinification.

La suppression du pressoir à remplissage axial s'accompagne d'une mesure transitoire dans le cahier des charges à savoir une mise en application de la suppression en 2021. L'ODG a également prévu un accompagnement dans cette démarche de mise à niveau qualitative et la Région Centre propose des subventions à l'investissement à hauteur de 40 %.

L'objectif est de positionner l'AOC dans une logique de CRU et de s'imposer un cahier des charges différent des AOC régionales.

b – Normes analytiques

- Vins tranquilles : < 5 g/l. Ce style de vin sec correspond parfaitement à notre identité.
- En ce qui concerne les pétillants issus d'une fermentation unique, la réflexion est identique. Ce sont des vins au profil similaire. (respect du cépage, du millésime). Les vins à fermentation unique ne doivent pas dépasser les 5g/l de sucres résiduels pour s'assurer que la fermentation a bien été aboutie.

c – Pratiques œnologiques et traitements physiques

Afin d'éviter la production de vins ½ secs ou moelleux par chaptalisation, nous souhaitons limiter l'enrichissement aux moûts des vins tranquilles récoltés à moins de 13 % d'alcool probable. Le réchauffement climatique et le respect du millésime nous amènent à cette réflexion.

En ce qui concerne l'enzymage nous pensons que cela diminue les facteurs de croissance et de survie des levures donc peut limiter la fermentation unique et donc augmenter le risque d'arrêt fermentaire.

Le but de ce nouveau produit nous amène à conserver notre logique de cru pour notre AOC. L'enrichissement ne répond pas à l'état d'esprit et à la notion de millésime que l'on souhaite mettre en avant. De même, le non-levurage confirme notre engagement dans une différenciation de gamme et de personnalisation du produit.

La création d'un 2^{ème} vin dans notre gamme effervescent nous démarque du marché. Elle nous ouvre les portes sur un secteur économique et commercial supplémentaire en hiérarchisant la gamme de vins de notre AOC. (Notion de cru)

d – Matériel interdit

Le choix de la suppression du pressoir axial s'explique par le fait qu'il ne remplit pas notre objectif qualitatif pour la notion de cru. Il apporte un traumatisme important sur la vendange de chenin. Ce matériel apporte un fort taux de bourbes, de goûts herbacés, une clarification plus difficile et un remplissage excessif dépassant la norme autorisée par le constructeur.

En ce qui concerne les cuves béton, nous constatons qu'un grand nombre de cuves béton sont encore présentes et ne remplissent pas les intérêts qualitatifs pour le chenin. Cependant, les nouvelles technologies proposées sur le marché garantissent une qualité équivalente à d'autres matériaux (inox, bois)

Pour ce qui est de l'Erafloir et du fouloir : l'objectif est de limiter les phénomènes de trituration de la vendange, l'extraction des parties rafleuses et herbacées qui engendrent des goûts herbacés, bourbeux et réducteurs. Cette interdiction permet de limiter l'utilisation d'intrants œnologiques. (enzymes, colles, ...)

e – Capacité de cuverie

Pour effectuer les travaux de cave dans de bonnes conditions, il nous paraît indispensable d'avoir ce coefficient raisonnable.

Dans le cas d'une année à rendement plus élevé, il est nécessaire d'anticiper avec un volume de cuverie plus important.

2 – Dispositions par type de produit

a – L'augmentation de la durée d'élevage doit remplir les conditions suivantes pour notre chenin de cru :

- Vin plus affiné
- Vin plus abouti et commercialisable dans les meilleures conditions

b – Le tirage précoce au 1^{er} Octobre pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique se justifie par le fait que le processus de fermentation unique, en fonction de millésime, ne permet pas de maîtriser une durée d'attente jusqu'au 1^{er} janvier de l'année qui suit.

Pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille, la date de tirage est avancée au 1^{er} décembre au regard des conséquences du changement climatique. Les millésimes précoces sont de plus en plus fréquents.

c – En ce qui concerne la prise de mousse des vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique, nous pensons que fûts et cuves sont autorisés en tant que contenants pour élaborer ces produits.

- En ce qui concerne le froid : il permet de maîtriser l'inertie de la fermentation alcoolique pour réaliser le tirage de ces vins au juste équilibre sucre / pression.
- Vis-à-vis du levurage, ayant été détaillé préalablement, cela rejoint les commentaires précédemment évoqués sur la fermentation unique.
- Pour la technique et l'historique sur ce produit : nous avons pu expérimenter et démontrer que l'emploi des alginates n'est pas incontournable. La limpidité et la clarification lors du dégorgement est très satisfaisante puisque les résultats restent inférieurs à 4 NTU.
- Pour ce qui est de la prise de mousse, elle se fait en bouteilles au même titre que les vins mousseux et pétillants déjà qualifiés dans notre cahier des charges actuel.
- Nous souhaitons à minima, que ce type de vin respecte les conditions minimums d'élevage des vins mousseux et pétillants à seconde fermentation. La durée supérieure ou égale à 9 mois correspond à la prise en compte d'une date de tirage au minimum le 1^{er} janvier de l'année en cours
- Pour ce qui est de la liqueur d'expédition, cela ne nous intéresse pas dans ce cas puisque nous souhaitons respecter l'esprit du millésime, et ne pas entraver ses caractéristiques premières. Cet argument s'utilise au même titre que l'utilisation d'un complément de vin identique au lot dégorgé.

3 – Dispositions relatives au conditionnement

a – L'exigence des analyses œnologiques pour les vins à fermentation unique fait référence au même titre que les vins produits et autorisés dans notre cahier des charges actuel. Pour les vins issus d'une seule fermentation, l'analyse est à réaliser après le conditionnement pour vérifier qu'il n'y a pas eu d'addition de liqueur d'expédition après dégorgement.

b – Dans le cas de contenants occasionnels et rares, il est difficile de réaliser techniquement ce tirage. C'est pourquoi nous autorisons cette pratique pour des volumes < 37.5 cl et > 1.5 L.

5 – Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a – Date et mise en marché à destination du consommateur

Etant donné que nous allongeons la durée d'élevage jusqu'au 15 mars, nous souhaitons que la date de mise en marché ne puisse pas intervenir avant.

Idem pour les vins mousseux et pétillants

b – Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

L'autorisation de circulation des vins au 1^{er} Mars permet de préparer les vins en vue du conditionnement et de les rendre commercialisable au 15 mars.

X – Lien avec la zone géographique

2 – Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants à fermentation unique, les objectifs sont nombreux :

- Souhaitent se rapprocher au plus près de la matière première
- C'est une gamme différente de par son process d'élaboration, sa technicité et ses propriétés organoleptiques. (Pas d'ajout d'intrants)
- De par ces éléments, on hiérarchise ce vin au sein de notre gamme actuelle, sans la concurrencer, ni la dénaturer. Tout en respectant les objectifs de cette AOC de cru, la construction cohérente et son positionnement commercial, ce nouveau produit correspond entièrement à cet objectif principal : le qualitatif de nos produits.

Vins pétillants ou mousseux originels

En complément des modifications exposées, il est introduit dans le nouveau cahier des charges, l'identification d'un nouveau produit dénommé « Vin mousseux ou pétillant élaboré à partir d'une fermentation unique ». Il s'agit ici d'identifier une pratique ancestrale dont la production est en évolution constante ces dernières années.

L'objectif est de positionner le produit d'AOC dans une hiérarchisation de celles-ci. Ainsi avec un cahier des charges plus restrictif, ce produit ne sera pas en concurrence avec les AOC régionales.

Les Pétillants ou mousseux Originels se distinguent des vins mousseux et pétillants du fait qu'ils soient élaborés à partir d'une fermentation unique. Ces vins s'inscrivent dans la continuité de la valorisation de nos terroirs, et se démarquent avec une technique amélioratrice. La notion du millésime étant renforcée, nous prôtons avec ce produit l'authenticité d'un sol, d'un climat, et de l'homme.

3 – Interactions Causales

Vins pétillants ou mousseux originels

La production des vins pétillants ou mousseux Originels s'inscrit dans le même contexte que celle des vins tranquilles.

Plus communément dénommé « Pétillant naturel », ce type de vin a été oublié pendant de nombreuses années. Les vignerons montlouisiens ont souhaité l'intégrer dans l'AOC en 2007, et lui donner une place à part entière. Cette démarche est le fruit d'une réflexion collective sur l'intérêt de cette méthode d'élaboration et la conviction qu'elle peut produire des vins de grande qualité.

La dénomination « Pétillant ou mousseux Originel » renvoie au fait qu'elle fut la 1^{ère} méthode utilisée pour faire de la bulle, mais également au fait que sa bulle naît de sa première et unique fermentation.

Un Pétillant ou mousseux Originel nécessitera des raisins à parfaite maturité et des rendements maîtrisés. La vendange est manuelle avec un transport en caisse ou caisson. Enzymage et levurage sont interdits, tout comme l'adjonction de sucre (pas de chaptalisation, pas de liqueur de tirage et pas de liqueur d'expédition). Le temps de repos sur lattes est de 9 mois avec un dégorgement obligatoire.

Tous ces critères de production des vins issus de la fermentation unique montrent le souhait d'obtenir des effervescents de hautes qualités comme un vin effervescent millésimé et /ou un grand cru de renom basé sur des rendements bien plus faibles !

XI – Mesures transitoires

3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Nous souhaitons laisser le temps à chaque entreprise et chaque vigneron pour qu'ils puissent s'adapter, investir dans le matériel nécessaire à ces modifications. Ce délai de plusieurs années semble être une durée confortable pour l'adaptation.

XII – Règles de présentation et étiquetage

2 – Dispositions particulières

c – Le terme « Originel » est utilisable sur l'étiquetage car il s'agit d'un dépôt de marque propre à l'AOC Montlouis sur Loire. Cette marque permet la distinction claire de notre process d'élaboration.

d- Il n'est pas envisageable de définir 2 types d'étiquetage, de bouchage et de surbouchage distincts.
On ne souhaite pas créer un visuel différent.

~~La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas neuf centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le sur bouchage est interdit.~~

Chapitre II

I – Obligations déclaratives

1 – Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Cette déclaration nous permettra une meilleure identification des parcelles destinées à la production de Montlouis, étant donné la mixité des revendications en AOC, VSIG et IGP possible. Notre regard année par année doit être plus facile à lire afin de connaître la situation de production de notre AOC.

3 – Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base

En rapport avec le plan de contrôle – Obligation réglementaire
La date limite de déclaration a été repoussée pour permettre une articulation avec la réglementation douanière en vigueur, les délais de saisie du SV12 et SV11 sur Prodouane étant fixés à la date limite du 15 janvier.

II – Tenue de registres

En parallèle du cahier des charges, le plan de contrôle est renforcé. Celui-ci prend en compte les évolutions proposées en intégrant notamment une notion de traçabilité pour la récolte. C'est le cas pour les registres suivants.

2 – Registre des parcelles destinées à la production de vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique

3 – registre de récolte mécanique ou manuelle des raisins et de pressurage

4 – Registre de nettoyage du matériel de récolte, de réception et de pressurage

Pour pouvoir instruire le plan de contrôle, nous souhaitons mettre en œuvre ces registres. Cette étape se voit facilitée pour les opérateurs, puisque l'ODG s'engage à élaborer et à fournir à ces derniers, des outils de rédaction, une annexe nécessaire aux obligations de plan de contrôle. Ceci a pour but de faciliter l'approche de ce nouveau cahier des charges et de valider l'engagement des opérateurs vis-à-vis du plan de contrôle.

Argumentaire commercial et médiatique sur les mousseux et pétillants à fermentation unique

La production des mousseux et pétillants à fermentation unique n'a cessé d'augmenter ces dernières années. Les volumes ainsi que les tarifs pratiqués par les vignerons sont en évolution constante.

Année	2011	2012	2013	2014	2015
Volume	157 hl	54 hl	40 hl	121 hl	251 hl

Les prix de vente sur ces 5 dernières années n'ont cessé d'augmenter pour arriver aujourd'hui à des prix allant de 12 à 20 €.

Ce vin s'inscrit dans la logique de notre AOC de cru.

De nombreux articles de presse (Cf Annexe 1), que ce soit au niveau local ou national témoignent de la reconnaissance de ce produit. Devant la renommée de ces pétillants originels, des domaines champenois comme Veuve Cliquot se sont rapprochés de notre appellation pour en connaître le process.

Conclusion

Ce projet de nouveau cahier des charges a été construit avec un objectif de responsabilisation des vignerons dans leurs pratiques de production.

L'histoire nous amène à la réflexion et ne nous laisse pas figé. Cette révision s'inscrit dans le respect de l'environnement, des évolutions techniques, de notre appellation de cru et de la volonté exprimée par nos vignerons dans un audit interne. La validation du Cahier des charges à 70% lors de notre Assemblée générale ne fait que confirmer cette volonté.

ANNEXE 1

Quelques Modèles d'Etiquettes de Pétillant Originel

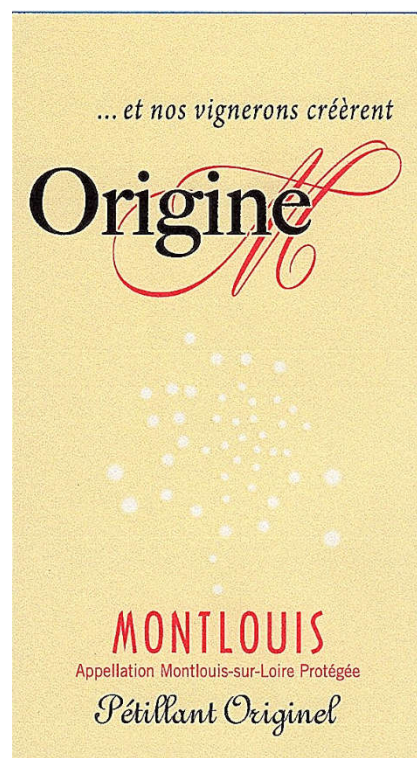


EARL Le Rocher des Violettes

Prix Particulier TTC Départ Cave: 16 €

Cave des producteurs

Prix Particulier TTC Départ Cave : 12 €





EARL La Grange Tiphaine

Prix Particulier TTC Départ Cave : 16.50 €



Document de Contrôlabilité

- Plan de contrôlabilité modifié par le CIVT
- Argumentaire pratiques culturales :

VI- Conduite du Vignoble

2- Autres pratiques culturales

- Un couvert végétal du sol des tournières est obligatoire au-delà de 2.50 mètres du premier pied de vigne
- Une bande enherbée d'au moins 0.50 mètre est obligatoirement laissée au bord des routes et des chemins communaux.

Argumentaire : Quand nous travaillons les sols mécaniquement, les opérations de butage et débutage créent un amas de terre en sortie de rang. Pour une remise à niveau des chintes, devant les amarres, une intervention mécanique du travail du sol est réalisée et nécessaire afin de niveler le terrain pour faciliter ensuite les opérations de broyage des tournières et éviter de remonter des pierres.

Le paysage viticole de l'AOC Montlouis est construit avec des tournières courtes. La bande enherbée d'au moins 0.50 mètre au bord des routes et des chemins communaux permet de préserver le domaine public.

- Sur au moins 34 % de la superficie comprise entre 2 rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation est réalisée mécaniquement.

Argumentaire:

Nous proposons de réaliser cette pratique culturale sur au moins 34 % afin de permettre à tous les opérateurs d'investir, d'améliorer leurs performances techniques progressivement, ce qui n'aurait pas été le cas si on avait fait le choix de 100%.

La maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, assurée par des moyens physiques, doit passer par une phase d'apprentissage. Cela passe aussi par la maîtrise d'une main d'œuvre qualifiée, compétente, de l'utilisation et de la maîtrise de ces matériels spécifiques. Cela implique également une adaptation et un investissement tant pour le matériel tracté que pour le vignoble.

Le matériel disponible et la projection à l'investissement doivent être performants. L'investissement se réfléchit, se compare et se finance.

De plus, nous avons sur notre appellation des sols pauvres, légers, drainants avec un pourcentage de sables assez fort. Si l'enherbement est choisi, il faut maîtriser la chute de production et un coût de revient qui augmente. Ce sont au final, des techniques plus coûteuses que des moyens chimiques.

Dans la stratégie économique de l'entreprise, tous ces paramètres doivent être intégrés afin d'équilibrer la notion de temps de travail, de production et de résultat.

Cahier des Charges

- Paragraphe 5° b) période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés. **Paragraphe à supprimer**
- Harmonisation du terme « Vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique » : modification faite dans l'ensemble du cahier des charges.

Argumentaire

Suppression des 2 points de contrôle du tableau des points principaux à contrôler : il a été décidé de supprimer ces 2 points de contrôle du tableau des points principaux à contrôler car ils n'ont aucun lien avec la qualité du produit.

Version du :

Correspondant à la version du cahier des charges du : jj/mm/aaa

Demandeur :

Organisme de contrôle : CIVT

Document de contrôlabilité du cahier des charges

Ce document est un document de travail permettant au demandeur de réfléchir à la contrôlabilité du projet de cahier des charges et à la gravité des manquements, et à l'organisme de contrôle d'émettre son avis
Il ne préjuge pas du contenu final du plan de contrôle ou d'inspection.

Disposition du cahier des charges (dont les PPC en gras)	Méthode d'évaluation pertinente (description précise)	Catégorie d'opérateurs concernés	Risques identifiés : Nature de l'écart et/ou fréquence possible de cet écart	Niveau(x) de gravité des manquements (2)	Avis OC/OI	Propositions de fréquences (% ou rythme sur une période donnée) (1)		
						totales	Internes	externes
Aire de proximité immédiate (ajout de communes)	Contrôle documentaire	Vinificateur, éleveur, élaborateur et conditionneurs vins effervescents	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - contrôles supplémentaires - retrait partiel (activité production de raisin) ou total d'habilitation	G	Pas de modifications			Lors des modifications de la structure
Densité de plantation	Contrôle terrain et documentaire	Producteur de raisins	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées - retrait d'habilitation partiel (activité production de	G	Modification uniquement des valeurs, pas d'impact	10% surfaces		10% surfaces
Règles de taille	Contrôle terrain	Producteur de raisins	- retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	M	Modification des règles pas d'impact	20% surfaces	10% surfaces	10% surfaces
Règles de palissage Mise en place d'une date limite pour attacher le long bois à un fil porteur	Contrôle sur site	Producteur de raisins	- Avertissement et contrôle de mise en conformité retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	m	Contrôlable mais nécessitera un nouveau contrôle	20% surfaces	10% surfaces	10% surfaces
Couvert Végétal du sol des tournières obligatoire au-delà de 2,5 m du premier pied de vigne <i>AOC « MONTLOUIS SUR LOIRE »</i>	Contrôle terrain	Producteur de raisins	avertissement et contrôle supplémentaire pour la parcelle concernée <i>53/72</i>	m	Modification uniquement des valeurs, pas d'impact	10% surfaces		10% surfaces <i>2018-CP217</i>

Version du :

Correspondant à la version du cahier des charges du : jj/mm/aaa

Demandeur :

Organisme de contrôle : CIVT

Bande enherbée d'au moins 0,50 m au bord des routes et chemins communaux	Contrôle terrain	Producteurs de raisin	avertissement et contrôle supplémentaire pour la parcelle concernée	m	Modification uniquement des valeurs, pas d'impact	10% surfaces		10% surfaces
Travail du sol ou couvert végétal et maîtrise mécanique de la végétation sur au moins 1/3 de l'inter rang	Contrôle terrain	Producteurs de raisin	avertissement et contrôle supplémentaire pour la parcelle concernée	m	Contrôlable mais nécessitera un nouveau contrôle	10% surfaces	10% surfaces	10% surfaces
Récolte : Délai de transport	Contrôle documentaire sur site	Producteur de raisins	avertissement et contrôle de mise en conformité dans un délai défini	m	contrôlable	10% des opérateurs		10% des opérateurs
Récolte : nettoyage du matériel de récolte	Contrôle documentaire sur site	Producteur de raisins	avertissement et contrôle de mise en conformité dans un délai défini	m	contrôlable	10% des opérateurs		10% des opérateurs
Récolte : vendanges manuelles pour vins mousseux ou pétillant élaborés par fermentation unique	Contrôle terrain	Producteurs de raisins	retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	M	Contrôlable à partir du registre des parcelles	10% des opérateurs		10% des opérateurs
Maturité du raisin	Contrôle documentaire	Producteur de raisins	Avertissement	m	Changement de valeurs contrôlable	10% des opérateurs		10% des opérateurs
Rendement des vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique	Contrôle documentaire	vinificateur	déclassement de la production concernée	M	Changement de valeurs contrôlable	100 % des vinificateurs	10 % des vinificateurs	10 % des vinificateurs
Réception et pressurage	Contrôle sur site et documentaire	vinificateur	avertissement et contrôle de mise en conformité	m	Le contrôle du pressurage des raisins destinés à l'élaboration des vins effervescents par fermentation unique s'avère compliqué en pratique	10% des opérateurs		10% des opérateurs
Utilisation de matériel interdit	Contrôle sur site	Vinificateur	retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	m	Contrôlable mais cela suppose que les matériels soient	10% des opérateurs		10% des opérateurs

Version du :

Correspondant à la version du cahier des charges du : jj/mm/aaa

Demandeur :

Organisme de contrôle : CIVT

					en action			
Pratiques œnologiques	Contrôle documentaire	OP	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les contenants concernés	G	contrôlable	10% des opérateurs		10% des opérateurs
Dispositions relatives au conditionnement	Contrôle documentaire	OP	Contrôles supplémentaires sur les produits	M	contrôlable	10% des opérateurs		10% des opérateurs

(1) conformes aux notices techniques et aux recommandations du CAC lorsqu'elles existent. Toute dérogation doit être justifiée.

(2) mineur, majeur ou grave ; à corrélérer avec les PPC

La partie grisée est à remplir par l'organisme de contrôle

Effectifs estimés par catégorie d'opérateurs : producteurs de raisins :

Aucun nouveau point de contrôle sauf la prise en charge par l'ODG du contrôle charge

Les modifications du CDC consistent en une évolution des valeurs cibles

 la Directrice	Lettre de mission de la commission d'enquête AOC « Montlouis sur Loire » Demande de modification du cahier des charges	Version du 12/01/2018 Page 1/1
--	--	---

Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie : séance du 14 février 2018.

Membres de la commission d'enquête :

- Prénom NOM (Président)
- Prénom NOM
- Prénom NOM

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée d'instruire la demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Montlouis sur Loire ».

Résultats à obtenir :

Présenter au comité national, sous la forme d'un rapport, les résultats de l'analyse de la demande, et, le cas échéant, le cahier des charges modifié pour lancement de la procédure nationale d'opposition.

Echéancier souhaitable :

La commission doit rendre aux services un rapport signé au plus tard le 30 juin 2018.

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

Le responsable de l'avancement du projet : Pascal CELLIER
(p.cellier@inao.gouv.fr)
Site INAO d'Angers : 16 Rue du Clon 49 000 ANGERS
Tél. : 02 41 87 33 36

Le secrétaire de la commission d'enquête : Guillaume BESNAULT
(g.besnault@inao.gouv.fr)
Site INAO de TOURS : 12 Place Anatole France 37 000 TOURS
Tel : 02 47 20 58 38

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO

Marie GUITTARD

PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MONTLOUIS-SUR-LOIRE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », initialement reconnue par le décret du 6 décembre 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 novembre 2003.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3^o- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Athée-sur-Cher, Azay-sur-Cher, Dierre, Larcay, Nazelles-Négron, Noizay, Vétetz, La Ville-aux-Dames, Vernou-sur-Brenne, Vouvray.

V. - Encépagement

a) - Les vins sont issus du cépage chenin B.

b) – Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage chenin B suivants :

417 et 278.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 6250 pieds par hectare, avec un écartement maximum entre les rangs de 1,60 mètre. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées avant le 1^{er} mai.

~~- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, chaque courson portant au maximum 2 yeux francs. Toutefois, un courson au plus par pied peut être taillé avec un maximum de 3 yeux francs.~~

~~- Le nombre d'yeux francs par pied est de 10 en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.~~

~~- Toutefois, pour les vignes âgées de moins de 10 ans, le nombre d'yeux francs maximum par pied est de 8.~~

- Pour les vignes taillées en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat) le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 85800 yeux francs par hectare et 13 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 15 yeux francs par pied, chaque courson portant au maximum 3 yeux francs.

- Pour les vignes taillées en taille longue le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 72600 yeux francs par hectare et 11 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être 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 établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

- La végétation est maintenue à la verticale.

- Le palissage est constitué de piquets, d'amarres et d'au moins 2 fils releveurs.

- Les longs bois des vignes taillées en Guyot sont attachés à un fil porteur, au plus tard le 31 mai de l'année de la récolte.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir : ~~un couvert végétal des tournières est obligatoire.~~

- un couvert végétal du sol des tournières est obligatoire au-delà de 2,50 mètres du premier pied de vigne;

- une bande enherbées d'au moins 0,50 mètre est obligatoirement laissées au bord des routes et des chemins communaux.

- Sur au moins 34% de la superficie comprise entre 2 rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un

couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation est réalisée mécaniquement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

- Lorsque la récolte est réalisée mécaniquement, le délai entre le transport de la vendange et le début du cycle de pressurage ne doit pas excéder deux heures.

- Lorsque la récolte est réalisée manuellement, le délai entre le transport de la vendange et le début du cycle de pressurage ne doit pas excéder vingt quatre heures.

- Le matériel de récolte doit être lavé une fois par jour minimum.

- Les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont issus de raisins récoltés manuellement et transportés entiers jusqu'au pressoir dans des récipients ou des bennes non autovidantes à vis ou à pompe.

2°- Maturité du raisin

a) - Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :

- à 170 178 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;

- à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

- à 178 grammes par litre de moût pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 10,5 11 % pour les vins tranquilles ;

- 9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

- 11 % pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles et les vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique, à 52 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins mousseux et les vins pétillants, à 65 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles et les vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique à 65 62, hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les

vins mousseux et les vins pétillants, à 78 75 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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 avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes 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 des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

- Le matériel de réception et de pressurage doit être lavé une fois par jour.
- Les macérations pelliculaires sont réalisées dans des contenants hermétiques.
- Les raisins destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont versés entiers dans le pressoir sans éraflage ou foulage préalable. Le pressurage de ces raisins est réalisé avec un pressoir pneumatique ou un pressoir horizontal à plateaux sans chaînes et sans cercles ou un pressoir vertical.

ab) Normes analytiques

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent, avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;
- Les vins tranquilles qualifiés avec le terme « sec » présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
- Les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont obligatoirement dégorgés et présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 grammes par litre.

bc) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 13 %. Pour ces vins, dans la limite des dispositions réglementaires liées à l'enrichissement, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 7,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par 2 [7,5 — (titre alcoométrique volumique naturel/2)].

- La clarification des moûts des vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique au moyen d'enzymes ou de préparations enzymatiques, est interdite.
- Les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique sont élaborés sans enrichissement et

sans levurage.

ed) - Matériel interdit

Est interdite l'utilisation :

- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des pressoirs à remplissage axial ;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des cuves en béton brut sauf celles justifiant d'une déclaration de conformité délivrée par le fournisseur pour être au contact du raisin, moût ou vin.
- des érafloirs et des fouloirs pour la vinification des raisins destinés à l'élaboration des vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique.

de) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au rendement moyen de l'exploitation des cinq dernières campagnes, multiplié par la surface en production. La capacité de cuverie de vinification est équivalente à 1,5 fois le volume vinifié l'année précédente, à surface égale.

ef) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille ou par fermentation unique.

- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse par fermentation unique est réalisé au plus tôt à partir du 1^{er} octobre de l'année de la récolte.

- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille est réalisé au plus tôt à partir du 1^{er} décembre de l'année de la récolte, à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

- L'opération de dégorgement, qui est une opération d'élaboration, est réalisée à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage et au plus tôt le 30 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

c) - La prise de mousse des vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique est réalisée dans les conditions suivantes :

- la fermentation débute en cuve ou en fûts ;
- elle est maîtrisée uniquement par l'utilisation du froid ;
- le levurage est interdit ;
- l'utilisation des alginates de calcium ou de sodium est interdite ;
- la prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté ;
- le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 9 mois ;
- l'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit ;
- Le volume perdu au dégorgement est remplacé par un volume du même lot de vin mis en œuvre.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants, après dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du

conditionnement ou du dégorgement.

b) - Les vins **mousseux ou pétillants** sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins **élaborés par seconde fermentation en bouteille** vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie de locaux adaptés pour le stockage des produits conditionnés (caves ou locaux avec isolation thermique ou climatisés).

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

- A l'issue de la période d'élevage, les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur à partir du **1^{er} février 15 mars** de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage **et au plus tôt le 30 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.**

- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

- Les vins tranquilles peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le **15 janvier 1^{er} mars** de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé quelques kilomètres à l'est de Tours, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » s'inscrit sur un plateau calcaire formant un triangle, limité respectivement au nord et au sud par les vallées de la Loire et du Cher, et à l'est par le massif de la forêt d'Amboise. Cette zone géographique se limite au territoire de 3 communes.

Le relief de la zone géographique est assez marqué, et l'altitude à laquelle est implanté le vignoble est comprise entre 55 mètres et 100 mètres environ. Au sud-est, le plateau plonge vers la vallée du Cher, formant un coteau viticole entaillé de vallées sèches. A l'ouest et au nord, le plateau viticole se finit de manière abrupte, par une falaise d'une trentaine de mètres, entaillée çà et là de petits vallons secs.

Géologiquement, le plateau est armé par les formations crayeuses du Turonien (craie micacée, tuffeau jaune) et du Sénonien (craie de Villedieu, affleurante sur la vallée du Cher), surmontées des formations argilo-siliceuses du Sénonien (argiles à silex), çà et là de l'Eocène (poudingues, cailloutis), et surtout des matériaux sableux alluviaux de hautes terrasses fluviales, plus ou moins mêlés de sables d'origine éolienne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur des sols majoritairement argilo-siliceux, quelquefois argilo-calcaires. Les dépôts sableux surmontant le haut des reliefs apportent très souvent une dominante texturale sableuse.

Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales, sur lequel la Loire exerce son rôle de régulateur thermique, et avec quelquefois d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le « tuffeau », matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises du plateau, a été creusé de vastes carrières souterraines de la période romaine jusqu'au XX^{ème} siècle, réutilisées comme caves de vinification des vins tranquilles, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage.

Du XIV^{ème} au XIX^{ème} siècle, le vignoble produit des vins blancs, dont la qualité et le potentiel de garde permettent le transport sur la Loire jusqu'à Nantes puis l'expédition vers les pays du nord de l'Europe. Ils sont couramment vendus sous le terme de « *Vouvray* », qui désigne alors les meilleurs vins blancs de la région de Tours.

Au cours des années 1930, plusieurs jugements rejettent la demande de rattachement à l'appellation d'origine contrôlée « *Vouvray* ». Les vignerons de Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau s'engagent alors dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, laquelle est reconnue en 1938 sous le nom de « *Montlouis* », nom modifié en « *Montlouis-sur-Loire* » en 2002.

En 2008, le vignoble couvre 400 hectares, exploités par une cinquantaine de viticulteurs. La moitié de cette surface est destinée à la production de vins tranquilles (environ 6000 hectolitres) et l'autre moitié à la production de vins mousseux ou pétillants (environ 9600 hectolitres).

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

Vins tranquilles

Les vins tranquilles secs présentent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse, qui peuvent en vieillissant faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel.

Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors par rares, et des notes d'amandes grillées ou de coing se révèlent souvent avec le temps.

Vins mousseux

Les vins mousseux, à la mousse fine et légère, se caractérisent souvent par des notes de fruits à chair blanche ou d'agrumes, ainsi que par une nuance briochée qui s'affirme avec le temps.

Les vins pétillants se distinguent par leur plus faible teneur en gaz carbonique et leur bulles plus discrètes, moins présentes en bouche. Ces vins aimables présentent en général un caractère plus vineux que les vins mousseux.

Vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique

Les pétillants ou mousseux originels se distinguent des vins mousseux et pétillants du fait qu'ils soient élaborés à partir d'une fermentation unique. Ces vins s'inscrivent dans la continuité de la valorisation de nos terroirs, et se démarquent avec une technique amélioratrice. La notion du millésime étant renforcée, nous prôtons avec ce produit l'authenticité d'un sol, d'un climat, et de l'homme.

3°- *Interactions causales*

Vins tranquilles

Les vins sont exclusivement issus du cépage chenin B, cépage rustique donc les potentialités varient fortement en fonction de la nature du sol où il est implanté, et qui, de plus, dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », est proche de sa limite orientale de culture au sein de la vallée de la Loire.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles dont les sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.

Ces situations offrent au cépage chenin B des conditions favorables à une expression originale et élégante, mais imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par l'interdiction de certains clones, la conduite de la vigne et une taille courte.

Les viticulteurs montlouisiens se sont adaptés aux exigences du cépage chenin B et en ont tiré profit en diversifiant les itinéraires techniques et les types de vins produits. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés seront plus ou moins riches en sucres fermentescibles. Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea*.

Le choix des parcelles pour la culture de la vigne, l'adaptation puis la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil du temps, expliquent la qualité des vins de « Montlouis-sur-Loire ». Leur notoriété se traduit par la permanence de leur commerce, facilité à l'origine par la présence de la Loire et du Cher ». Faisant très probablement suite à des échanges beaucoup plus anciens, aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, les vins sont transportés par voie d'eau jusque Nantes, puis réexpédiés vers le nord des Flandres et les Pays-Bas. Depuis lors, leur réputation n'a cessé de croître, et ils sont, en 2010, commercialisés hors du territoire national ou exportés dans le monde entier.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter, les viticulteurs montlouisiens ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des « *mousseux naturels* » et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme « pétillants » naissent ainsi à partir du XIX^{ème} siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. Au tournant du XX^{ème} siècle, un transfert de compétence se produit, en faisant appel à des spécialistes champenois. La présence de caves creusées dans le « *tuffeau* » constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lattes de 9 mois minimum contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

Vins mousseux et pétillants élaborés par fermentation unique

La production des vins pétillants ou mousseux originels s'inscrit dans le même contexte que celle des vins tranquilles.

Plus communément dénommé « pétillant naturel », ce type de vin a été oublié pendant de nombreuses années. Les vignerons montlouisiens ont souhaité l'intégrer dans l'AOC en 2007, et lui donner une place à part entière. Cette démarche est le fruit d'une réflexion collective sur l'intérêt de cette méthode d'élaboration et la conviction qu'elle peut produire des vins de grande qualité.

La dénomination « pétillant ou mousseux originel » renvoie au fait qu'elle fut la 1^{ère} méthode utilisée pour faire de la bulle, mais également au fait que sa bulle naît de sa première et unique fermentation.

Un pétillant ou mousseux originel nécessitera des raisins à parfaite maturité et des rendements maîtrisés. La vendange est manuelle avec un transport en caisse ou caisson. Enzymage et levurage sont interdits, tout comme l'adjonction de sucre (pas de chaptalisation, pas de liqueur de tirage et pas de liqueur d'expédition). Le temps de repos sur lattes est de 9 mois avec un dégorgement obligatoire.

Tous ces critères de production des vins issus de la fermentation unique montrent le souhait d'obtenir des effervescents de hautes qualités comme un vin effervescent millésimé et /ou un grand cru de renom basé sur des rendements bien plus faibles !

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 novembre 2003, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2028 incluse.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 1990 peuvent être taillées avec un long bois à 7 yeux franes au maximum, un courson à 2 yeux franes maximum et un rappel de conduite à un œil frané, jusqu'à leur arrachage.

3°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes et des cuves en ciment brut s'appliquent à compter de la récolte 2014.

Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs à remplissage axial s'appliquent à compter de la récolte 2021 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 « Montlouis-sur-Loire », et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8,5 grammes par litre.

dc) - Le terme « originel » peut figurer sur l'étiquetage des vins mousseux ou pétillants élaborés par fermentation unique.

d) - La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas neuf centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le sur bouchage est interdit.

e) - 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 d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

24. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

32. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre-15 janvier qui suit l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la méthode d'élaboration (seconde fermentation en bouteille ou fermentation unique) ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

La déclaration revendication de fin de tirage ci-dessous vaut déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les tirages réalisés avant le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

43. Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à la

déclaration de fin de tirage souscrite auprès des services locaux de la DGDDI.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ou de vins tranquilles.

54. Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et le type du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

65. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

76. 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

87. Déclaration de remise en cercle

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

98. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

109. 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 de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type de produit concerné ;

- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendu en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte pour au moins 2 îlots identifiés représentatifs de l'exploitation.

2. Registre des parcelles destinées à la production de vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique

Tout opérateur récoltant du raisin tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins mousseux ou pétillants élaboré par fermentation unique, sur lequel sont indiqués pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie.

L'opérateur adresse ce registre à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1 novembre qui suit la récolte.

32. Registre récolte mécanique ou manuelle des raisins et de pressurage

Tout opérateur récoltant des raisins mécaniquement ou manuellement tient à jour un registre sur lequel sont indiqués pour chaque lot de raisin récolté :

- la date de récolte ;
- l'heure de fin de récolte ;
- la date et l'heure de mise en œuvre dans le pressoir.

42. Registre de nettoyage du matériel de récolte de réception et de pressurage

Tout opérateur récoltant ou pressurant du raisin tient à jour un registre sur lequel sont indiqués quotidiennement :

- la date ;
- l'heure ;
- la désignation du matériel lavé.

52. Registre de vinification

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

63. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement

Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué notamment :

- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

74. Registre de conditionnement

Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué :

~~la date de conditionnement ;
le volume conditionné ;
le numéro du lot ;
le nombre de bouteilles ou autres contenants.~~

75. Vignes sous dispositions transitoires

a) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

~~b) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 1^{er} janvier 1990 ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :~~

- ~~la référence cadastrale ;~~
- ~~la superficie ;~~
- ~~l'année de plantation.~~

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection. Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité globale de cuverie	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur site Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied
Palissage	Contrôle sur site Contrôle sur le terrain : mesure de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur site Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôle sur le terrain et suivi des dérogations
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Enrichissement	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, et avant dégorgement.	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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.



Objet : Assemblée Générale Statutaire – Vote du Cahier des Charges

Montlouis sur Loire, le 31 Janvier 2018

Monsieur,

Le 31 Janvier 2018 à 17h30, s'est tenue l'Assemblée Générale Statutaire réunissant les membres de l'ODG des Vins de Montlouis sur Loire et son Conseil d'Administration sous la Présidence de Mr Damien Delecheneau.

Après présentation des modifications apportées au Cahier des Charges depuis le dernier vote de l'Assemblée Générale du 18 Janvier 2017, un vote a été procédé.

Le résultat de ce vote est le suivant :

Nombre de votants : 27
OUI : 23
NON : 2
BLANC : 2

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

Cordialement,

Damien DELECHENEAU
Président de l'ODG

Odg des Vins de Montlouis sur Loire – 73, Quai Albert Baillet – 37270 Montlouis sur Loire

Tél : 02.47.56.43.49 / 07.86.78.80.68

Mail : odg@vinsmontlouissurloire.fr