

I. N. A. O.

CRINAO VAL DE LOIRE - CENTRE

A.O.C. « BOURGUEIL »

Demande de modification du cahier des charges

Note n°926

DATE : 14 mars 2017

DEMANDEUR : **Syndicat des vins de Bourgueil**
Président : Philippe. BOUCARD
Adresse : 18, place de l'Eglise - 37 140 BOURGUEIL

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Evénement	Date	
Reconnaissance de l'AOC Bourgueil	1937	Décret
Homologation du cahier des charges	23/09/2011	Décret n° 2011-1186
Courrier de l'ODG	12/09/2016	Première demande de modification du cahier des charges
Echanges équipe projet/ODG	Septembre-novembre 2016	Compléments d'informations sur le dossier de demande
Courrier de l'ODG	25/11/2016	Demande de modification du cahier des charges - éléments complémentaires
Courrier d'accusé de réception du dossier	05/12/2016	Accusé de réception du dossier complet

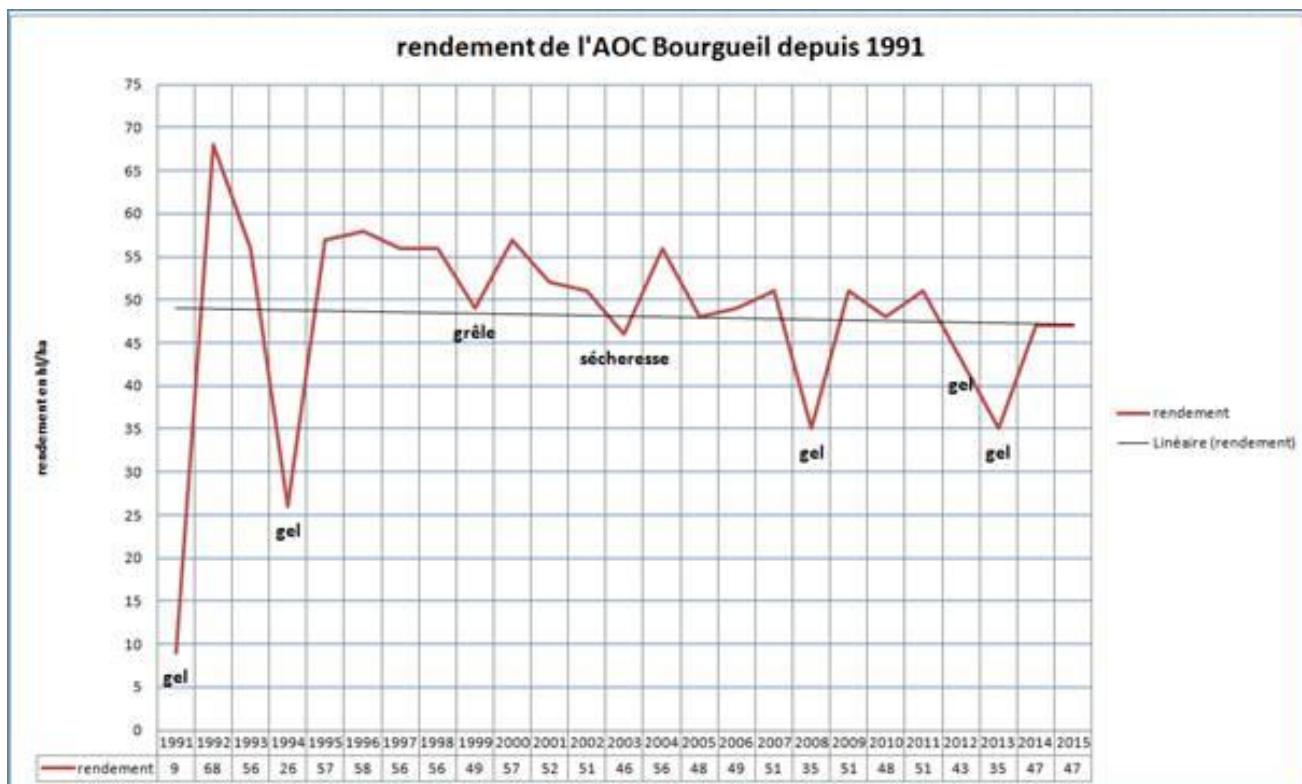
II. PRESENTATION DE L'AOC BOURGUEIL

Ce vignoble de l'ouest de Tours sur la rive droite de la Loire à la limite du département du Maine-et-Loire, est situé sur huit communes du département d'Indre-et-Loire : Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint Nicolas de Bourgueil, Saint-Patrice-sur-Loire.

L'AOC BOURGUEIL EN QUELQUES CHIFFRES

- 120 exploitations vivant principalement de la viticulture
- 215 déclarants de récolte
- 1365 ha en production à ce jour sur 1405 ha délimité
- 65 366 hl d'AOC Bourgueil récoltés en 2015 dont 5% en vin rosé
- Rendement autorisé pour l'appellation Bourgueil (vins rouges et rosés): 55 hl/ha

•Rendement moyen des 10 dernières années (rouges et rosés) : 42,5 hl/ha



Graphique n°1 : Rendements de l'AOC Bourgueil rouge et rosé depuis 1992 (en hl/ha)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne des 5 dernières années
Bourgueil rosé	2599	4122	3037	3248	2642	2848	3221	3065	3005
Bourgueil rouge	47986	65112	61552	66617	55914	45831	61707	62301	58474
Total	52593	71243	66599	71876	60568	50692	66942	65366	63089

Tableau n°1 : Volumes récoltés en hl

III- PRESENTATION DE LA DEMANDE

A. Demande de modification des règles de taille

L'ODG demande à faire évoluer les règles de taille de son cahier des charges :

Alinéa b) - Règles de taille (p2) du 1°- Mode de conduite de l'article VI. - Conduite du vignoble du chapitre 1er de la façon suivante (en gras ci-dessous):

« Les vignes sont taillées, avant le 1er mai, avec un maximum de ~~11~~ **12** yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- Taille Guyot simple, avec un long bois portant ~~7~~ **8** yeux francs au maximum et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- Taille à 2 demi-baguettes portant au maximum 4 yeux francs chacune et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- Taille à courson (conduite en cordon de Royat) avec au maximum 6 coursons ou « poussiers » taillés à 2 yeux francs au maximum. »

Motivations de l'ODG

L'ODG de l'AOC Bourgueil souhaite modifier légèrement sa règle de taille, afin de palier à une baisse régulière de ses rendements moyens (cf. graphique n°1 ci-dessus), depuis plusieurs années, due à plusieurs facteurs concomitants :

- Vignoble vieillissant avec un très faible taux de renouvellement depuis 30 ans,
- Problèmes de dépérissement,
- Aléas climatiques (gel principalement) de plus en plus fréquents (cf. tableau n°2 ci-dessous).

De plus, la forte diminution de l'utilisation des herbicides, liée à l'interdiction du désherbage total (2005) incitant à réaliser des enherbements inter rangs et le travail de l'inter cep, conduit également à une réduction des rendements.

L'augmentation d'un œil franc par souche doit permettre de revenir à un niveau acceptable pour la santé économique des exploitations, sans compromettre l'exigence de qualité qui habite tous les vignerons de l'AOC.

		Rendement moyen
1991	Gel	9,33 hl en moyenne pour l'AOC
1994	Gel	26
1999	Grêle	49
2003	Sécheresse	46
2008	Gel	35
2012	Gel	43
2013	Gel	35
2016	Gel	15 hl/ha attendus

Tableau n° 2 : Inventaire des aléas climatiques (source : ODG)

B. Demande de modification de la charge maximale moyenne à la parcelle

L'ODG demande une diminution de la charge maximale moyenne à la parcelle de 9500 à 8500 kg/ha.

Alinéa d) – Charge maximale moyenne à la parcelle (p2) du 1°- Mode de conduite de l'article VI. - Conduite du vignoble du chapitre 1er du cahier des charges:

« La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à ~~9500~~ **8500** kilogrammes par hectare. »

Motivations de l'ODG

L'ODG demande à diminuer la CMMP afin d'éviter toute dérive consécutive à l'augmentation d'un œil franc par souche.

C. Demande de modification du rendement butoir

De façon concomitante à la demande précédente, l'ODG propose également de diminuer le rendement butoir de l'appellation de 67 à 65 hl/ha.

2°- Rendement butoir (p3) de l'article VIII. – Rendements. – Entrée en production du chapitre 1er du Cahier des Charge de l'appellation Bourgueil :

« Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 67 65 hectolitres par hectare. »

Motivations de l'ODG

L'ODG demande à diminuer le rendement butoir afin d'éviter toute dérive consécutive à l'augmentation d'un œil franc par souche.

La baisse du rendement butoir et de la charge maximale moyenne à la parcelle s'accompagneront d'une augmentation du contrôle terrain. En effet le contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle sera ajouté au contrôle interne de l'ODG. Il est actuellement effectué par le CIVT. Avec cette demande de modification, les contrôles seront alors doublés (puisqu'effectués par le CIVT et l'ODG), ce qui permet d'envoyer un signal fort aux opérateurs de l'AOC afin d'éviter toute dérive.

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

L'ODG demande la modification des règles d'entretien des tournières :

1^{er} tiret du paragraphe 2° - Autres pratiques culturales de l'article VI.-Conduite du vignoble du chapitre 1^{er} du cahier des charges :

« Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

*a) - un couvert végétal des tournières est obligatoire ~~au delà de 1,50 mètre du dernier pied au~~ **minimum à 1 mètre de l'amarre d'ancrage du palissage de la vigne et cette distance peut être portée à 2,50 mètres lorsque le sol est entretenu mécaniquement** ».*

Motivation de l'ODG

Le cahier des charges est en vigueur depuis 10 ans et il est devenu nécessaire de s'adapter aux évolutions culturales de l'AOC.

De plus en plus de vigneron ne plantent plus de cep entre le fil de fer d'amarrage et le pieu d'amarrage (premier pieu en extrémité de rang), ce point de référence n'a donc plus lieu d'être pour ces vigneron.

C'est pourquoi il est proposé de prendre la mesure à partir du fil de fer d'amarrage et non plus du dernier cep.

Il est aussi demandé de moduler les distances en fonction des pratiques culturales. En effet de nombreux vigneron suppriment l'utilisation d'herbicides au profit d'un outil mécanique à la fin du travail d'inter cep, au bout de leur parcelle, surtout pour lutter contre le chiendent.

Ces outils, en général, ont une largeur de 2,50 m de travail mécanique. Ainsi, sans remettre en cause la nécessité d'un enherbement des tournières en bout de rang, l'ODG souhaite que la zone travaillée en bout de rang puisse être élargie en cas d'un entretien du sol réalisé mécaniquement, ce qui revient à prévoir une distance plus importante (2,5 m au lieu de 1,5) entre le couvert végétal et le point d'amarre d'ancrage du palissage de la vigne.

E. Demande de modification de la capacité de cuverie

L'ODG demande une légère diminution de la capacité de cuverie.

Alinéa e) – Capacité de cuverie (p4) du 1° de l'article IX. –du chapitre 1er:

« Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au moins ~~1,7~~ 1,5 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation, multiplié par la surface en production. »

Motivation de l'ODG

L'AOC Bourgueil a la chance de voir s'installer de nombreux jeunes vignerons qui s'équipent petit à petit.

L'ODG souhaite réduire légèrement la capacité de cuverie exigée, afin de permettre un respect du cahier des charges plus aisé pour les nouveaux arrivants, sans toutefois s'exonérer des exigences nécessaires à une bonne vinification et un bon stockage du vin.

F. Demande de suppression de la déclaration d'affectation parcellaire

L'ODG souhaite supprimer la disposition relative à la déclaration préalable d'affectation parcellaire.

Point 1° de l'article I. –du chapitre 2 du Cahier des Charges

~~« 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire~~

~~Chaque opérateur déclare avant le 1er 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 1er 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

Cette obligation, qui existe depuis la création du cahier des charges en 2011, s'avère inutile dans la gestion de l'AOC.

Les données fournies montrent que les surfaces récoltées en Bourgueil sont stables. Cela suppose donc que les parcelles appartenant à l'aire de délimitation de l'AOC Bourgueil, et revendiquées en Touraine ou Crémant de Loire, sont également stables.

En outre l'ODG n'a jamais reçu de demande de repli de Saint Nicolas de Bourgueil en Bourgueil.

De plus, c'est une contrainte administrative lourde.

L'ODG en demande donc la suppression.

G. Demande de modification du tableau des principaux points à contrôler

Les modifications sont d'ordre rédactionnel, demandées par les services de l'INAO afin de mettre les dispositions en conformité avec la rédaction type du libellé des méthodes d'évaluation telles que souhaitées par le CAC.

IV. AVIS ET ALERTES DES SERVICES

L'ODG a fourni un dossier de demande complet.

A. Sur la demande de modification des règles de taille

L'objectif principal de l'ODG est d'augmenter le rendement de l'appellation dont la diminution régulière depuis plus années est bien attestée (cf. graphique n°1). La proposition d'ajouter un œil franc pour compenser les effets croissants du dépérissement liés aux maladies du bois (souches mortes non remplacées, jeunes plants non en production : cf. inventaire ci-dessous) est donc cohérente. Elle vise à rapprocher le rendement moyen annuel de l'appellation de celui fixé par le cahier des charges (55 hl/ha).

Estimation des pertes liées aux maladies du bois entre les pieds morts la première année jusqu'à l'entrée en pleine production du pied remplacé

Les synthèses réalisées par la Chambre d'Agriculture (37) montrent l'évolution des maladies du bois.

En 2013, 10 parcelles étaient étudiées, puis 17 en 2014, 22 en 2015 et 25 en 2016.

Sur cette base, les pieds manquants représentaient 0.43% en 2013, 0.88% en 2014, 0.91% en 2015 et 2.05% en 2016.

Les ceps non-productifs représentaient 5% en 2013, 4.75% en 2014 et 4.85% en 2015 et 5.71% en 2016.

Du fait des maladies du bois, on remarque un nombre croissant de ceps manquants et non-productifs : 5.43% en 2013, 5.63% en 2014, 5.76% en 2015 et 7.76% en 2016.

Les services donnent un avis favorable à la demande de l'ODG. Toutefois, ils s'interrogent sur la nécessité de définir une politique générale vis-à-vis des demandes de modification des règles de taille au regard des dérèglements climatiques et des maladies du bois.

Les services constatent d'une façon générale une diminution des rendements des vignobles du Val de Loire due à un ensemble de causes dont certaines indiquées par l'AOC Bourgueil : cette situation amène la plupart des ODG à conduire une réflexion sur la définition des règles de taille et de conduite des vignes établies il y a une dizaine d'année à une période de recherche de maîtrise des rendements des vignes. »

B. Sur la demande de diminution du rendement butoir et de la charge maximale à la parcelle

Les demandes permettent de limiter les dérives potentielles dues à la modification des règles de taille. Elles s'inscrivent dans un souci de contenir les rendements dans la limite du rendement du cahier des charges, et ceci d'autant plus qu'elles seront accompagnées d'un renforcement de la pression des contrôles avec la mise en place d'un contrôle interne de la charge maximale à la parcelle.

Les services donnent un avis favorable aux demandes de l'ODG.

C. Sur la demande de modification des règles d'entretien des tournières

L'amarrage d'ancrage du palissage est un référentiel fixe alors que la référence au « dernier pied » peut conduire à faire varier la distance requise maximale autorisée avant le début de la partie enherbée de la tournière (par exemple si présence de pied mort non remplacé, ou de pied debout planté entre l'amarre et le premier pieu de palissage). En cas de suppression du pied de bout de rang (pratique qui se généralise à Bourgueil), le changement de référentiel devient nécessaire pour maintenir à minima la distance entre l'amarre d'ancrage et le début du couvert végétal (surface travaillée) de la tournière.

La nouvelle disposition proposée permet que la distance autorisée sans couvert végétal soit la même pour tous les rangs, sans dépendre du positionnement du dernier pied sur le rang.

La disposition ainsi rédigée est proche de celle figurant dans le cahier des charges de l'AOC « Chinon » (la différence portant sur la distance).

Les services donnent un avis favorable à la demande de l'ODG mais en proposant une rédaction suivante plus explicite « *au-delà de 1 mètre de l'amarre d'ancrage* »

D. Sur la demande de modification de la capacité de cuverie

Le coefficient de 1,5 fois le rendement par hectare moyen vinifié reste dans la norme. Les explications fournies par l'ODG sont recevables.

Les services donnent un avis favorable aux demandes de l'ODG considérant que la règle régionale fixée en 2011 est de 1,4.

E. Sur la demande de suppression de l'affectation parcellaire

Les services notent qu'il n'y a pas de variation importante de la superficie revendiquée en AOC Bourgueil sur les 6 dernières années, elle reste particulièrement stable tant pour les vins rosés que les vins rouges. De plus, il n'y a pas de renonciation à produire en provenance de l'AOC « Saint Nicolas de Bourgueil » (celle-ci étant généralement mieux valorisée que l'AOC « Bourgueil »).

Les services donnent un avis favorable à cette demande de l'ODG.

F. Modifications du tableau des principaux points à contrôler

Les services donnent un avis favorable aux demandes de modifications (celles-ci étant réalisées à la demande de l'INAO).

G. Document de contrôlabilité

L'ODG a communiqué le document de contrôlabilité et un projet de plan d'inspection.

L'ajout d'un contrôle interne de la CMMP nécessite la modification du plan d'inspection. Celle-ci est en cours.

V. QUESTIONS POSEES AU CRINAO

Le CRINAO est invité à se prononcer sur les demandes de modifications du cahier des charges de l'AOC « BOURGUEIL ».

Annexes :

- courrier et argumentaire de l'ODG
- projet de cahier des charges

**Projet Modification Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« BOURGUEIL »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, 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. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des

communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Ligné, Ligné-de-Touraine, Marçay, Rigny-Ussé, Rivareignes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères.

- Département de Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

b) – *Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage cabernet franc N suivants : 210, 211 et 212.*

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à

l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,10 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées, avant le 1^{er} mai, avec un maximum de **11 12** yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille Guyot simple, avec un long bois portant **7 8** yeux francs au maximum et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- taille à 2 demi-baguettes portant au maximum 4 yeux francs chacune et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- taille à courson (conduite en cordon de Royat) avec au maximum 6 coursons ou « poussiers » taillés à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissée 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.

- Le fil inférieur de palissage est à 0,55 mètre au maximum au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à **9500 8500** kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat culturel global de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel 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 :

a) - un couvert végétal des tournières est obligatoire au-delà de **1,50 mètre du dernier pied** au minimum à 1 mètre de l'amarre d'ancrage du palissage de la

vigne et cette distance peut être portée **2,50 mètres** lorsque le sol est entretenu **mécaniquement**;

b) - Sur au moins 40% 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 spontanée est réalisée mécaniquement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

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

- 180 grammes par litre de moût, pour les vins rouges ;
- 171 grammes par litre de moût, pour les vins rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à **67 65** 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) - Assemblage des cépages

Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

- les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
- les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre supérieure à 3,5 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au moins à **1,7 1,5** fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation, multiplié par la surface en production.

f) - 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 relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
 - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
- Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepreneurs agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil » se situe au nord de la Loire, quelques kilomètres en amont de la confluence de celle-ci avec la Vienne, à l'extrémité nord-ouest du vignoble de « Touraine ».

La zone géographique est bordée, au nord, par la forêt de Gâtine et au sud, par la Loire. Elle repose, pour un tiers, sur un vaste coteau globalement orienté au sud et coiffé par la forêt, et pour les deux tiers restants, sur les de terrasses et les croupes, localement dénommées « montilles », présentes au pied de celui-ci.

Le coteau est entaillé par la vallée du Changeon, cours d'eau dont le cours est orienté nord-sud, et qui marque la limite entre les communes de Bourgueil et de Benais.

Les sols du bas du coteau sont des sols bruns calcaires développés sur la craie micacée glauconieuse du Turonien, ou la craie tuffeau jaune, tandis qu'à mi-coteau, se sont développés des sols argilo-siliceux, issus des formations argilo-sableuses du Sénonien.

Au pied du coteau, les sols développés sur les terrasses d'alluvions anciennes et sur les « montilles, petites croupes issues des alluvions modernes dans le lit majeur du fleuve, sont filtrants, sablo-graveleux, plus ou moins caillouteux.

La zone géographique couvre 8 communes du département d'Indre-et-Loire. Elle bénéficie d'un climat sensiblement plus doux et plus sec que celui de l'ensemble de la région Touraine :

- les températures minimales, moyennes et maximales y sont d'un degré supérieures ;
- les précipitations annuelles y sont inférieures d'environ 75 millimètres.

Le plateau densément boisé et qui coiffe le coteau viticole assure une protection vis-à-vis des vents froids venant du Nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Il apparaît que l'origine du vignoble bourgueillois soit liée à la fondation de l'abbaye de Bourgueil, en 990, qui nous livre les premières traces écrites. En 1189, l'abbé BAUDRY célèbre les charmes de son monastère et de son vin.

Au fil des siècles, le vignoble déborde les murs du clos de l'abbaye et s'étend sur les coteaux et les terrasses anciennes de la Loire.

Localement dénommé « breton », le cépage cabernet franc N, est le cépage principal de l'encépagement de l'appellation d'origine contrôlée. Très certainement introduit par voie fluviale, son implantation dans la région n'a pu être qu'encouragée par l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine (XI^{ème} et XII^{ème} siècles).

Bénéficiant de sa situation en bord de Loire, le vignoble de la région de Bourgueil est, de longue date, exportateur de vins fins, avec un courant commercial tourné vers la mer, notamment vers les pays flamands dès le XVII^{ème}.

Le vignoble planté sur les terrasses d'alluvions anciennes résiste longtemps au phylloxéra, dont la propagation est plus lente dans les sables. Sa reconstitution rapide en vignes greffées, et avec le seul cépage cabernet franc N témoigne de l'attachement des viticulteurs au cépage qu'ils ont adopté au Moyen-Âge.

Depuis 1937, date de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil », les volumes produits sont en progression. Alors que le maraîchage et la production de graines ou de réglisse constituaient, au début du XX^{ème} siècle, une part importante de l'activité agricole du Bourgueillois, ces cultures ont disparu, et la région est essentiellement tournée vers la viticulture.

En 2009, le vignoble couvre 1 400 hectares, exploité par 180 viticulteurs, élaborant 7 3000 hectolitres. Les vins rouges représentent l'essentiel de la production, avec près de 95% des volumes.

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

Les vins rosés présentent le plus souvent des arômes de petits fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois relevés par une note d'agrumes ou de poivre.

Les vins rouges sont des vins élégants, à la couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Leur structure tannique est souvent bien présente mais fondue. L'expression aromatique allie le plus souvent des notes de fruits rouges et de fruits noirs.

Certains vins, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années. Ils pourront alors révéler des notes plus complexes, cacaotées, légèrement fumées ou épicées.

3°- *Interactions causales*

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols bruns ou les sols peu profonds sur craie glauconieuse du Turonien du coteau, et des sols sablo-argileux ou sablo-graveleux des terrasses et « montilles ». Ces sols présentent un bon comportement hydrique et thermique. La bonne ouverture de paysage permet de bénéficier des conditions climatiques particulières.

Ces situations offrent au cépage cabernet franc N des conditions particulièrement 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 situations exploités sur les sols sablo-argileux ou sablo-graveleux sont favorables une expression aromatique fruité dans les vins, avec des tanins fins et souples qui expliquent le succès des vins dès l'année de récolte.

Les situations viticoles exploitées sur le substratum turonien sont propices à la production de vins rouges plus opulents, disposant d'une bonne structure tannique.

Le savoir-faire des élaborateurs et la fidélité depuis plus de huit siècles au cépage cabernet franc N, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'expriment dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.

Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

Coulant au pied du vignoble, la Loire est intimement liée à l'origine et à l'histoire du vignoble bourgueillois. Le fleuve a dégagé par érosion le grand coteau. Il a également déposé les alluvions qui représentent l'essentiel du substratum sur lequel repose le vignoble.

Voie d'échange et de communication, la Loire a joué un rôle commercial très actif et essentiel.

La notoriété et la réputation des vins de « Bourgueil », dont le parfum subtil et fruité est évoqué dès le XI^{ème} siècle dans les archives de l'abbaye bénédictine, continuent à prospérer grâce au dynamisme des producteurs et de ses promoteurs réunis au sein d'associations comme la commanderie de la Dive Bouteille ou la Maison des vins, installée dans la maison natale de l'acteur Jean CARMET.

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 dont la liste a été approuvée par le comité national compétent en séance des 7 et 8 novembre 1995, 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 2025 incluse.

2°- *Modes de conduite*

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 dans 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 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

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 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 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- et 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.

1-2. 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.

2-3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;

- 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.

3-4. Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4-5. 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, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

5-6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6-7. 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.

7-8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vin 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 la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification :

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

- la date de récolte ;
- la couleur ;
- le titre alcoométrique volumique naturel.

2. Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des 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 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 ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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 et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Contrôle documentaire. Tenue à jour du potentiel de production.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Contrôle sur site terrain.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux franes par pied et description du mode de taille. Contrôle terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité). Contrôle terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur site terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle site terrain Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site terrain. Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site terrain.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), sui vi des dérogations autorisées.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

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.

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