

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCADET SEVRE ET MAINE »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés XXX.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MUSCADET SÈVRE ET MAINE »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « **Clisson** » ;
- « **Gorges** » ;
- « **Le Pallet** ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », complétée ou non par la mention « sur lie » **ou par une dénomination géographique complémentaire**, est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Vertou ;

- Département de Maine-et-Loire : Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières.

b) - **La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », sont assurés dans les aires géographiques telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011.**

Ces aires géographiques sont constituées du territoire des communes ou parties de communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Clisson »	- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Aigrefeuille-sur-Maine (partie), Château-Thébaud (partie), Clisson (partie), Gorges (partie), Maisdon-sur-Sèvre (partie), Saint-Lumine-de-Clisson (partie). - <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Saint-Crespin-sur-Moine (partie)
« Gorges »	<u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Clisson (partie), Gorges (partie), Monnières (partie), Mouzillon (partie).
« Le Pallet »	<u>Département de la Loire-Atlantique</u> : La Chapelle-Heulin (partie), Le Pallet.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites des aires géographiques ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée, dont une révision est en cours. La date d'approbation, par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, de l'aire parcellaire délimitée révisée, sera précisée ultérieurement.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont issus exclusivement des vignes de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 10 février 2011, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} février de l'année de la récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Arthon-en-Retz, Barbechat, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Legé, Ligné, La Limouzinière, Machecoul, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, ~~Mouzeil~~, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, ~~Saint-Sébastien-sur-Loire~~, Saint-Viaud, Les Sorinières, ~~Teillé~~, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Varades, Vieilleville, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Le Fief-Sauvin, Le Fuiet, Gesté, Landemont, Liré, le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, La Varenne ;
- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Clisson »	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Aigrefeuille-sur Maine (partie), Le Bignon, Château-Thébaud (partie), Clisson (partie), Gétigné, Gorges (partie), La Haye-Fouassière, Maisdon-sur-Sèvre (partie), Monnières, Montbert, Mouzillon, Le Pallet, La Planche, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson (partie), Vertou ; - <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Saint-Crespin-sur-Moine (partie), Tillières ; - <u>Département de la Vendée</u> : Cugand.
« Gorges »	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Clisson (partie), Gétigné, Gorges (partie), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières (partie), Mouzillon (partie), Le Pallet, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet ; - <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières. - <u>Département de la Vendée</u> : Cugand.
« Le Pallet »	<p><u>Département de la Loire-Atlantique</u> : La Chapelle-Heulin (partie), Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Vallet.</p>

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied,
- soit en taille Guyot simple ou double.

La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied et, au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol.

- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10000
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	7000

Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » présentent une charge à la parcelle régulière, la régularité de la charge étant appréciée par la répartition homogène à la parcelle du nombre de grappes par pieds. Le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 12 grappes ne peut être supérieur à 20 %.

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 culturel 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 de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles en vignes de l'aire parcellaire délimitée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	161
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	178

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10 %
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	11 %

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- *Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	55	66
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	45	50

2°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - 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 qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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.

b) - Le bénéfice des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants. Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés).
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité globale de la cuverie

La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au 1^o du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

e) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)

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 susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont logés dans des contenants assurant une vinification, une élaboration et un élevage de qualité.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1^{er} avril de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson » et « Gorges » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1^{er} novembre de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteille.

b) - 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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteille dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont conditionnés en bouteille dans les chais de vinification à l'issue de la période d'élevage sur lies fines de vinification. Le bouchage des bouteilles est adapté pour assurer une conservation de qualité du vin.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

- A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 60^{ème} jour qui suit celui du conditionnement.

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

Les vins circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est caractérisée par un relief tourmenté lié à un réseau hydrographique particulièrement dense. A l'est de la ville de Nantes, sur les pentes qui surplombent la Loire et le marais de Goulaine, ou plus au sud sur les versants de la Sèvre, de la Maine et de leurs affluents, les parcelles de vigne occupent les coteaux et modèlent les paysages. Cette zone géographique constitue la partie centrale de la zone géographique plus large de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » et s'étend sur 23 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.

Fortement influencé par la proximité de l'océan Atlantique, le climat de la zone géographique présente cependant quelques nuances. Ainsi, les températures hivernales, généralement très douces, sont sensiblement plus froides vers le sud-est où sont localisées les dénominations géographiques complémentaires « Gorges » et « Clisson », plus éloignées de la Loire et du Marais de Goulaine. Les étés restent généralement frais sous l'effet des brises océaniques, avec des précipitations déficitaires et un ensoleillement important.

La structure géologique de la zone géographique montre une grande diversité de roches mises en place à l'ère Primaire. Les micaschistes dominent au nord, associés sur les pourtours du marais de Goulaine à des gneiss entrecoupés de filons de roches vertes. A l'est, se trouve un important massif de gabbros, qui constitue l'ossature géologique de la dénomination géographique complémentaire « Gorges » et se déploie le long de la rivière Sanguèze. La partie occidentale de la zone géographique repose sur un substratum composé surtout d'orthogneiss, ainsi que d'une granodiorite. La dénomination géographique complémentaire « Le Pallet » est située dans un secteur où les roches sont peu altérées et fortement fissurées. Au sud, une faille isole un massif de granite à gros grain caractéristique de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Clisson ». Des sédiments sablo-argileux plus ou moins riches en galets recouvrent localement le socle primaire.

Malgré leur diversité, ces formations sont le plus souvent à l'origine de sols bruns filtrants, sableux et caillouteux, parfois enrichis en argiles sur les sous-sols composés de gabbros. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les terrains présentant des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement et d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le moine Saint-Martin, fondateur de l'abbaye de Vertou au VI^{ème} siècle, est le premier à organiser la viticulture sur les coteaux de la Sèvre et de la Maine. Le développement du vignoble se poursuit pendant tout le moyen-âge, permettant notamment l'essor précoce du vignoble de la dénomination géographique « Le Pallet ». A partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion du négoce international installé à Nantes, le cépage melon B s'implante définitivement dans la région. Le nom de « *Muscadet* » apparaît pour la première fois en 1635 sur un bail conservé à Gorges. A la fin du XVIII^{ème} siècle, la paroisse de Monnières compte déjà près des deux tiers de ses terres plantées en vignes, signe de la spécialisation viticole de la région.

Après les saccages opérés en marge des guerres de Vendée en 1793-1794, puis les dégâts provoqués par le phylloxera, la viticulture adapte de nouvelles techniques, comme les plantations en lignes et la taille Guyot. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié : adoption du seul cépage melon B, maintien d'une densité de plantation élevée, maîtrise de la charge des vignes et limitation de leur rendement, récolte des raisins à pleine maturité, élevage des vins sur leurs lies fines de vinification les préservant de toute oxydation. Ces usages sont parfois adaptés aux variations du milieu, comme la récolte de raisins à très forte maturité pour la dénomination géographique complémentaire « Clisson », la préservation d'un taux élevé d'acides organiques dans les moûts pour la dénomination géographique complémentaire « Gorges » ou la pratique d'élevage prolongés des vins sur leurs lies fines de vinification pour les meilleures cuvées.

Souhaitant préserver leur qualité et leur notoriété, des producteurs de la commune de La Haye-Fouassière obtiennent en 1925, par voie judiciaire, de déclarer leurs vins sous la dénomination « Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine ». La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » intervient en 1936. La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977, codifiant une pratique ancestrale qui consistait à conserver sans soutirage une « *barrique de noce* » en prévision des événements familiaux de l'année suivante.

La spécialisation viticole de la zone géographique est désormais très marquée, le territoire de plusieurs communes étant voué en grande partie à la seule culture de vignes de cépage melon B. Avec environ 9000 hectares exploités par 680 producteurs en 2009, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » représentent presque 70% du volume commercialisé dans l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Plus de la moitié de ces vins bénéficient de la mention « sur lie ».

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » sont blancs et tranquilles. Ils présentent un équilibre gustatif subtil, entre rondeur et fraîcheur, et développent un bouquet aromatique complexe à dominante fruitée ou florale.

Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par la mention « sur lie », les vins révèlent généralement un nez plus expressif et un léger perlant de gaz carbonique en bouche.

Un élevage prolongé confère parfois aux vins une bonne aptitude au vieillissement, comme pour les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire :

- « Clisson », dont les vins sont caractérisés généralement par une bouche très concentrée et par des arômes intenses, surtout fruités (fruits mûrs, fruits cuits) ;
- « Gorges », dont les vins se distinguent, le plus souvent, par leur puissante attaque en bouche, soutenue par l'acidité et l'amertume, et par des arômes minéraux ou mentholés ;
- « Le Pallet », dont les vins se différencient fréquemment par leur équilibre suave en bouche et par leur bouquet aromatique très fin, dominé par la composante florale.

Pour conserver le bénéfice de leurs élevages et éviter toute oxydation et toute perte aromatique, les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » ou « Le Pallet » sont mis en bouteille directement dans les chais de vinification.

3°– Interactions causales

Par leur texture grossière héritée de roches anciennes, les sols de la zone géographique assurent un démarrage précoce du cycle de la vigne et limitent sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Ces sols assurent une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement en profondeur. Au fil des siècles, le choix du cépage précoce melon B s'est imposé dans ce contexte,

d'autant que la modération des températures estivales de la zone géographique est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes qui s'expriment dans les vins issus de ce cépage blanc délicat.

La longue histoire viticole de la zone géographique, sa spécialisation précoce et la densité des vignes qui la caractérisent ont favorisé depuis longtemps la mise en commun des pratiques. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, les producteurs obtinrent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1936, parmi les toutes premières de France, à l'issue d'un processus amorcé dans les années 1920. Une vinification conforme aux usages locaux et un élevage des vins sur leurs lies fines de vinification, en milieu réducteur et sans aucun soutirage pendant au moins un hiver, assurent l'expression dans les vins des précurseurs d'arômes, molécules souvent volatiles. Cet élevage leur confère aussi de la richesse en bouche et de la persistance aromatique, les échanges entre les vins et leurs lies étant favorisés par la douceur du climat. Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille durant l'année qui suit celle de la récolte, par tirage direct sur les contenants vinaires dans les chais de vinification. Cette méthode de conditionnement typiquement nantaise permet à ces vins de conserver leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant dû à un reliquat de gaz carbonique formé pendant la vinification.

La diversité des roches et des sols qui en dérivent, les variations topographiques et les nuances climatiques liées à la distance des îlots viticoles par rapport aux masses d'eau, expliquent pour partie la complexité aromatique rencontrée dans les vins. L'exploitation de la diversité du milieu naturel, associée à des pratiques vitivinicoles exigeantes, a permis de dégager des spécificités et de promouvoir des dénominations géographiques complémentaires qui constituent le fleuron de l'appellation d'origine contrôlée :

- « Clisson », où l'interaction entre un climat relativement tardif, des sols sableux peu profonds hérités du granite, des pentes marquées sur les versants de la Sèvre ou de la Maine et des pratiques orientées vers la recherche de fortes maturités et d'élevages longs sur lies fines de vinification, apportent aux vins leur richesse en bouche et leurs arômes fruités développés ;
- « Gorges », dont les sols argileux formés par l'altération des gabbros et le climat local relativement tardif, couplés à des usages visant à récolter les raisins avant complète maturité technologique puis à élever les vins longuement en milieu réducteur sur leurs lies fines de vinification, sont à l'origine du caractère vif des vins en bouche et de leur minéralité très fraîche au nez ;
- « Le Pallet », où la longue tradition viticole et la cohésion des producteurs ont permis d'asseoir un savoir-faire qui exploite au mieux le potentiel de raisins récoltés à pleine maturité sur des sols caillouteux et fissurés, déterminant l'harmonie gustative des vins et la finesse de leurs arômes floraux. Pour conserver le bénéfice de leurs longs élevages et éviter toute oxydation et toute perte aromatique, les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » ou « Le Pallet » sont mis en bouteille directement dans les chais de vinification.

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 « Muscadet Sèvre et Maine » 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 et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

- a) - Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « sur lie » ou par les dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet », sont présentés avec l'indication du millésime. La mention « sur lie » est inscrite sur la jupe de la capsule de sur-bouchage.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Pour bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à ces productions avant le 1^{er} juin qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle affectée, la référence cadastrale et la superficie en production.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » **ou la dénomination géographique complémentaire « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »**,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent à l'organisme de défense et de gestion un extrait de la comptabilité matière au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le (ou les) volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s),
- la (ou les) date(s) prévisible(s) de transaction.

4. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,

- le (ou les) volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s),
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

b) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard 1 mois avant la date du conditionnement.

Cette déclaration précise :

- **l'identité de l'opérateur,**
- **son numéro EVV ou SIRET,**
- **le volume de vin concerné,**
- **la date du conditionnement du vin.**

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

6. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 10 décembre suivant ce repli.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 10 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

2. Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot,
- le volume du contenant ou du lot,
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s),
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention, **dénomination géographique complémentaire**),
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique,
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot,
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols),
- la date de conditionnement,
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, **dénomination géographique complémentaire**),
- le numéro du lot conditionné.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot,
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols),
- la date d'expédition,
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, **dénomination géographique complémentaire**),
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur le terrain (examen visuel)
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique et

	organoleptique
Vins conditionnés	Prélèvements pour contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Prélèvements pour contrôle 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)1.73.30.08.00

Fax : (33) (0)1.73.30.08.04

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 de contrôle, notamment ceux qui ont été effectués sur les autocontrôles et les contrôles internes.