

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « TOURAINE »

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 « TOURAINE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», reconnue par les décrets du 24 décembre 1939 (vins tranquilles et **pétillants**) et du 16 octobre 1946 (vins mousseux), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° - Le nom de l'appellation est suivi obligatoirement de l'indication « gamay » conformément aux dispositions fixées pour cette indication dans le présent cahier des charge.

2° - Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique «Amboise» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3° - Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique «Azay-le-Rideau» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

4° - Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique «Chenonceaux» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

5° - Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique «Mesland» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

6° - Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique «Oisly» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

7° - Le nom de l'appellation peut être complété par la mention «primeur» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

8° - Le nom de l'appellation 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 «Touraine» est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés et aux vins mousseux **et pétillants** blancs, et rosés.

L'indication « gamay » est réservée aux vins rouges.

~~L'appellation d'origine contrôlée «Touraine» est réservée aux vins mousseux et pétillants rouges élaborés exclusivement à partir de vins rouges (vins de base) bénéficiant des appellations d'origine contrôlées «Bourgueil», «Chinon» et «Saint-Nicolas-de-Bourgueil».~~

Les dénominations géographiques «Amboise» et «Mesland» sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

La dénomination «Azay-le-Rideau» est réservée aux vins tranquilles blancs et rosés.

La dénomination «Chenonceaux» est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

La dénomination «Oisly» est réservée aux vins tranquilles blancs.

La mention «primeur» est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1° - Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que 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 :

Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Léméré, Léné, Lignéres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray.

Département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes.

b) - Pour la dénomination géographique «Amboise», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Pocé-sur-Cisse, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle.

c) - Pour la dénomination géographique «Azay-le-Rideau», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Artannes-sur-Indre, Azay-le-Rideau, Cheillé, Lignéres-de-Touraine, Rivarenes, Saché, Thilouze, Vallères.

d) - Pour la dénomination géographique «Chenonceaux», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Athée-sur-Cher, Bléré, Chenonceaux, Chisseaux, Civray-de-Touraine, La Croix-en-Touraine, Dierre, Francueil.

- Département du Loir-et-Cher : Angé, Bourré, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chissay-en-Touraine, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Meusnes, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Pouillé, Saint-Aignan-sur-Cher, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Seigy, Thésée.

e) - Pour la dénomination géographique «Mesland», la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Chambon-sur-Cisse, Chouzy-sur-Cisse, Mesland, Molineuf, Monteaux, Onzain.

f) - Pour la dénomination géographique «Oisly», la récolte des raisins, la vinification,

l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher :Chémery, Choussy, Contres, Couddes, Méhers, Oisly, Sassay, Soings-en-Sologne, Saint-Romain-sur-Cher, Thenay.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008, 9 septembre 2010.

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.

b) - Pour la dénomination géographique «Chenonceaux», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne 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 récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.

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 intéressé.

c) - Pour la dénomination géographique «Oisly», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne 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 récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.

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 intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que **pour la vinification**, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux ~~et pétillants~~, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois.

- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-Prés-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher.

- Département de l'Indre-et-Loire :Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse.

- Département du Maine et Loire : Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

b) - Pour la dénomination géographique «Amboise», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département du Loir-et-Cher : Mesland, Rilly.
- Département de l'Indre-et-Loire : Bléré, Francueil, Lussault, Noizay.

c) - Pour la dénomination géographique «Azay-le-Rideau», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Indre-et-Loire : Avon-les-Roches, Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Cravant-les-Coteaux, Crissay-sur-Manse, Panzoult, Rigny-Ussé, Saint-Benoît-la-Forêt, Villaines-les-Rochers.

d) - Pour la dénomination géographique «Chenonceaux», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- **Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Villentrois.**
- **Département de l'Indre-et-Loire : Amboise, Epeigné-les-Bois, Esvres, Luzillé, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.**
- **Département du Loir-et-Cher : Chémery, Choussy, Couddes, Méhers, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Selles-sur-Cher, Soings-en-Sologne, Thenay.**

e) - Pour la dénomination géographique «Mesland», 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 du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Chaumont-sur-Loire, Cour-Cheverny, Monthou-sur-Bièvre, Les Montils, Montrichard, Rilly-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Santenay, Seillac, Valaire, Veuves.
- Département de l'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Saint-Règle.

f) - Pour la dénomination géographique «Oisly», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Bourré, Châtillon-sur-Cher, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Mont-Près-Chambord, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Ouchamps, Pontlevoy, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Thésée, Valaire.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Touraine »	
Vins blancs	- cépage principal : sauvignon B, - cépage accessoire : sauvignon gris G.
Vins rouges	- cépages principaux : cabernet franc N, cot N, gamay N. - cépages accessoires : cabernet sauvignon N, pinot noir N - cépages principaux : cabernet franc N et cot N ;

	- cépages accessoires : cabernet sauvignon N, gamay N, pinot noir N.
Vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay »	- cépage principal : gamay N. - cépages accessoires: cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et pinot noir N.
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»	gamay N
Vins rosés et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»	cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G , meunier N, pineau d'Aunis N, pinot gris G, pinot noir N.
Vins blancs mousseux et pétillants	chardonnay B, chenin B, cabernet franc N, grolleau N, grolleau gris G, orbois B, pineau d'Aunis N, pinot noir N.
Vins rosés mousseux et pétillants	cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, meunier N, pineau d'Aunis N, pinot gris G, pinot noir N.
Dénomination géographique «Amboise»	
Vins blancs	chenin B
Vins rouges et rosés	cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et gamay N
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	chenin B
Vins rosés	- cépage principal : grolleau N, - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et gamay N.
Dénomination géographique «Chenonceaux»	
Vins blancs	sauvignon B
Vins rouges	- cépages principaux : cabernet franc N et cot N. - cépage accessoire : gamay N.
Dénomination géographique «Mesland»	
Vins blancs	- cépage principal : chenin B, - cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon B.
Vins rouges	- cépage principal : gamay N, - cépages complémentaires : cabernet franc N et cot N.
Vins rosés	- cépage principal : gamay N, - cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.
Dénomination géographique «Oisly»	sauvignon B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Touraine »	
Vins blancs	La proportion du cépage sauvignon gris G ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement
Vins rosés et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»	2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 70 % de l'encépagement.
Vins rouges	<p>La proportion des cépages cabernet sauvignon N et pinot noir N, ensemble ou séparément, ne peut pas être supérieure à 30 % de l'encépagement. La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement.</p> <p>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement - La proportion du cépage cot N est supérieure à 50 % de l'encépagement.</p>
Vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	<p>- La proportion du cépage grolleau N est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement. —La proportion des cépages cot N et gamay N, ne peut pas être supérieure à 40 p.100 de l'encépagement.</p> <p>- La proportion des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N ne peut pas être supérieure à 10% de l'encépagement.</p>
Dénomination géographique « Chenonceaux » (vins rouges)	<p>- La proportion du cépage cot N est comprise entre 50 % et 65 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 35 % et 50 % de l'encépagement.</p>
Dénomination géographique «Mesland»	

Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement. - La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à celle du cépage sauvignon B et est inférieure ou égale à 15% de l'encépagement.
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cot N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement.
Vins rosés	<p>La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.</p>

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Pour l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», complétée ou non par la dénomination géographique «Mesland», 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 1 mètre.

- Pour la dénomination géographique «Amboise», les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

- Pour la dénomination géographique «Azay-le-Rideau», 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 pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,90 mètre.

- Pour la dénomination géographique «Chenonceaux» les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

- Pour la dénomination géographique «Oisly» les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5200 pieds à l'hectare, avec un écartement entre rangs de 1,65 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes:

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, CEPAGES	REGLES DE TAILLE
---	------------------

AOC « Touraine »	<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois pour le cépage sauvignon B et 8 yeux francs sur le long bois pour les autres cépages, et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 5 yeux francs, - soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille cordon de Royat. <p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 2 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 11.</p>
Dénomination géographique «Amboise»	<p>Les opérations de taille débutent au plus tôt le 1^{er} novembre et s'achèvent au plus tard le 1^{er} mai de chaque année.</p>
Pour tous les cépages à l'exception du cépage gamay N	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot à un ou deux bras avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et deux coursons au maximum, et un maximum de 11 yeux francs par pied. - soit en taille en Y (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied. - soit en taille en gobelet avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 12 yeux francs par pied. - soit en taille cordon de Royat avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Pour le cépage gamay N	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille en Y (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 10 yeux francs par pied, - soit en taille en gobelet avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 10 yeux francs par pied. - soit en taille cordon de Royat avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Dénominations géographiques «Mesland» et «Azay-le-Rideau»	<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois, et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 5 yeux francs, - soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille cordon de Royat.
Dénomination géographique « Chenonceaux »	

<p>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu'à la 20^{ème} feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille cordon de Royat.</p>
<p>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21^{ème} feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille cordon de Royat.</p>
<p>Pour les cépages noirs</p>	<p>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied: - soit en taille Guyot avec un seul long bois de 7 yeux francs au maximum et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille en éventail à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par coursons, - soit en taille cordon de Royat.</p>
<p>Dénomination géographique « Oisly »</p>	
<p>Vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu'à la 20^{ème} feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille cordon de Royat.</p>
<p>Vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21^{ème} feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille en éventail, avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille cordon de Royat.</p>

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes doivent être obligatoirement conduites en palissage «plan relevé».

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Dénomination géographique «Amboise»	La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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 doit être au maximum à 0,60 mètre au dessus du sol.
AOC « Touraine » suivie ou non des dénominations géographiques : «Azay-le-Rideau», « Chenonceaux », «Mesland», « Oisly ».	La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	11000
Vins rouges, vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay » et vins rosés	10500
Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés	12000

Dénomination géographique «Amboise»	9000
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»	9000
Dénomination géographique «Chenonceaux»	
Vins blancs	10000
Vins rouges	9000
Dénomination géographique «Mesland»	
Vins blancs	10500
Vins rouges et rosés	9000
Dénomination géographique «Oisly»	10000

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vignes 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 des parcelles

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) - Un couvert végétal des tournières est obligatoire à **partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.**

b) - Le désherbage des fossés des parcelles situées dans l'aire parcellaire délimitée, est interdit.

c) - Le bâchage du sol des parcelles de vignes et des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdit.

3°- *Irrigation*

Pas de disposition particulière.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de disposition particulière.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes:

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RICHESSA MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Touraine »		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges, vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay »	171	10%
Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés	153	9,5%

Dénomination géographique «Amboise»		
Vins blancs	170	10,5%
Vins rosés	162	10%
Vins rouges	171	10%
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»		
Vins blancs	162	10%
Vins rosés	153	9,5%
Dénomination géographique «Chenonceaux »		
Vins blancs	179	11%
Vins rouges	189	11%
Dénomination géographique «Mesland»		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges	171	10%
Dénomination géographique «Oisly»	179	11 %

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 :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	65
Vins rouges, vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay » et vins rosés	60
Vins mousseux et pétillants (vins blancs et rosés)	72
Dénomination géographique «Amboise»	55
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»	55
Dénomination géographique «Chenonceaux»	
Vins blancs	60
Vins rouges	55
Dénomination géographique «Mesland»	

Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55
Dénomination géographique «Oisly»	60

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	75 72
Vins rouges, vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay » et vins rosés	72 66
Vins mousseux et pétillants (vins blancs et rosés)	78
Dénomination géographique «Amboise»	
Vins blancs et rouges	63
Vins rosés	67
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»	66
Dénomination géographique « Chenonceaux »	
Vins blancs	66
Vins rouges	60
Dénomination géographique «Mesland»	
Vins blancs	70
Vins rouges et rosés	67
Dénomination géographique « Oisly »	66

3°- Rendement maximum de production

a) - Pour l'AOC Touraine suivie ou non des dénominations géographiques «Amboise », « Azay le Rideau » ou «Mesland », le rendement maximum de production est fixé à :

- 85 hectolitres par hectare, pour les vins blancs,
- 80 hectolitres par hectare, pour les vins **rouges, vins rouges suivis obligatoirement de l'indication « gamay » et vins rosés,**
- 92 hectolitres par hectare, pour les vins mousseux ~~et pétillants~~ (~~vins~~ blancs et rosés).

b) - **Pour la dénomination géographique « Chenonceaux », le rendement maximum de production est fixé à :**

- **72 hectolitres par hectare, pour les vins blancs,**
- **66 hectolitres par hectare, pour les vins rouges**

c) - **Pour la dénomination géographique « Oisly », le rendement maximum de production est fixé à 72 hectolitres par hectare.**

Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D.645-14 du code rural.

4°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut pas 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 en 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 la parcelle ne comporte 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.

5°- *Dispositions particulières*

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages

~~Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des cépages visés au point V du présent cahier des charges.~~

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Touraine »	
Vins blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.
Vins rouges	<p>Les cépages cabernet sauvignon N et pinot noir N, ensemble ou séparément, ne sont pas majoritaires dans les assemblages.</p> <p>Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p> <p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.</p>
Vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85% de l'assemblage.

Vins rosés et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»	<p>- Les vins ne peuvent être issus d'un seul cépage.</p> <p>- La proportion d'un cépage dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%</p>
Vins blancs mousseux et pétillants	<p>Le cépage chenin B ou le cépage orbois B représente au moins 60 % de la cuvée.</p> <p>Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.</p>
Vins rosés mousseux	<p>La proportion d'un cépage dans la cuvée ne peut dépasser 70 %</p> <p>Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.</p>
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	<p>Les vins sont issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>
Dénomination géographique «Mesland»	<p>Les vins sont issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>
Dénomination géographique «Chenonceaux »	
Vins rouges	<p>- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p> <p>- La proportion d'un cépage principal dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%.</p>

c) - Fermentation malo-lactique

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

d) - Normes analytiques

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention primeur, présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Tout lot de vin de base destiné à l'élaboration des vins mousseux ~~et pétillants~~ présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre;

- Tout lot de vin présente, après conditionnement, les teneurs suivantes :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR ET TYPE DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose + fructose) (grammes par litre)	ACIDITE TOTALE (grammes par litre d'acide tartrique)
AOC « Touraine »		
- Vins blancs, - Vins rosés, - Vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
- Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5% - Vins rosés élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
- Vins rouges - Vins rouges suivi obligatoirement de l'indication « gamay » , - vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique «Amboise»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin moelleux)	Supérieure à 18 et inférieure ou égale à 45	
Vins blancs (vin doux)	Supérieure à 45	
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

Vins rosés (vin demi-sec)	Inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin moelleux)	Supérieure à 18 et inférieure ou égale à 45	
Vins rosés (vin doux)	Supérieure à 45	
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin moelleux)	Supérieure à 18 et inférieure ou égale à 45	
Vins blancs (vin doux)	Supérieure à 45	
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Dénomination géographique «Chenonceaux»		
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique «Mesland»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en

		sucre fermentescible (glucose + fructose).
Vins blancs (vin moelleux)	Supérieure à 18 et inférieure ou égale à 45	
Vins blancs (vin doux)	Supérieure à 45	
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin demi-sec)	Inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin moelleux)	Supérieure à 18 et inférieure ou égale à 45	
Vins rosés (vin doux)	Supérieure à 45	
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique « Oisly »		
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

e) - 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;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10% ;
- Les vins blancs et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Amboise » et « Mesland » et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Azay-le-Rideau » et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- **Pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Chenonceaux » et « Oisly », l'utilisation de morceaux de bois est interdite.**
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR ET TYPE DE VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
---	-------------------------------------

AOC « Touraine »	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Vins mousseux et pétillants	13,0 %
Dénomination géographique «Amboise»	12,5 %
Dénomination géographique «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	12,5 %
Vins rosés	12,0 %
Dénomination géographique «Chenonceaux»	12,5 %
Dénomination géographique «Mesland»	12,5 %
Dénomination géographique «Oisly»	12,5 %

f) - Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) - Capacité globale de cuverie.

- Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

- Pour l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Amboise», tout opérateur doit justifier d'un volume de cuverie de vinification équivalente au produit de la surface en production par le rendement visé au 1 du point VIII affecté du coefficient 1,4.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et mur) et du matériel (hygiène.)

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

i) - Maîtrise des températures de fermentation.

Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures pour les contenants de vinification dont le volume est supérieur à 50 hectolitres.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» sont vinifiés par macération carbonique.

b) - Les vins mousseux ~~et pétillants~~ sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles.

Le dégorgement est réalisé à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

c) - Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Amboise» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

d) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Azay-le-Rideau» sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation.

e)- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Azay-le-Rideau» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

f) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

g) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

h) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Oisly» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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 sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins 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 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 la destination du consommateur

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

- Les vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», les vins tranquilles bénéficiant de la dénomination géographique «Mesland», et les vins tranquilles rosés bénéficiant de la dénomination géographique «Amboise» ou «Azay-le-Rideau», 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.

- A l'issue d'une période d'élevage, les vins blancs et rouges bénéficiant de la dénomination géographique «Amboise» et les vins blancs bénéficiant de la dénomination géographique «Azay-le-Rideau» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs bénéficiant de la dénomination géographique «Chenonceaux» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges bénéficiant de la dénomination géographique «Chenonceaux» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la dénomination géographique «Oisly» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins mousseux ~~et pétillants~~ ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

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

- Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux ~~et pétillants~~ bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», les vins tranquilles bénéficiant de la

dénomination géographique «Mesland» et les vins tranquilles rosés bénéficiant de la dénomination géographique «Amboise» ou «Azay-le-Rideau», peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

- Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38 jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.

- Les vins blancs et rouges bénéficiant de la dénomination géographique «Amboise» et les vins blancs bénéficiant de la dénomination géographique «Azay-le-Rideau» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins blancs bénéficiant de la dénomination géographique «Chenonceaux» ou «Oisly» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins rouges bénéficiant de la dénomination géographique «Chenonceaux» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} août de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins mousseux ~~et pétillants~~ ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf 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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

3° – Interactions causales

XI. - Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 30 mai 1991;

- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992;

- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;

- 2026 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001;

- 2028 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003;

- 2031 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 8 et 9 mars 2006;

- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 29 mai 2008 ;

- 2035 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 9 juin 2010.

2° - Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 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 « **Touraine** » jusqu'à leur arrachage, **sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin .et au plus tard jusqu'à la récolte 2018 incluse.**

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,85.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique « **Chenonceaux** » peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique « **Oisly** » peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

3°- Encépagement

APPELLATION, COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Touraine »	
Vins blancs	<p>a) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins blancs sont issus des cépages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cépages principaux : chenin B, orbois B, sauvignon B. - cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon gris G. <p>La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>b) - Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>
Vins rouges	<p>a) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion du cépage cabernet franc peut être supérieure à 70% de l'encépagement.</p> <p>b) - Pour les récoltes 2017 à 2020 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement</p> <p>c) - Pour les récoltes 2021 à 2029 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement</p> <p>d) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion des cépages cabernet sauvignon N, gamay N, pinot noir N, ensemble ou séparément, peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.</p>

4°- Normes analytiques

a) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins issus des cépages chenin B et orbois B présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale de ces vins, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

b) - Les vins issus de ces mêmes cépages et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

5°- Assemblage

a) - Vins rosés :

Jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins tranquilles rosés et les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» peuvent être issus du seul cépage pineau d'Aunis N.

b) - Vins rouges :

- Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion du cépage cabernet franc N peut être supérieure à 70%.

- Pour les récoltes 2017 à 2020 incluse, la proportion minimale du cépage cot N est supérieure à 15 %.

- Pour les récoltes 2021 à 2029 incluse, la proportion minimale du cépage cot N est supérieure à 25 %.

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 « Touraine » 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) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.

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) - Les dénominations géographiques «Amboise», «Mesland» ou «Azay-le-Rideau» sont inscrites obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celle des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Les dénominations géographiques «Chenonceaux»ou «Oisly» sont inscrites obligatoirement sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépasse pas celle des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Les termes «demi-sec», «moelleux» ou «doux» figurent obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques «Amboise», «Mesland» ou «Azay-

le-Rideau», conformément aux normes analytiques fixées pour ces termes dans le présent cahier des charges.

f) - Les termes «demi-sec», «moelleux» ou «doux» figurent obligatoirement sur l'étiquetage des vins rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques «Amboise» ou «Mesland», conformément aux normes analytiques fixées pour ces termes dans le présent cahier des charges.

g) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» doivent être obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

g) - L'indication «gamay» est inscrite avec des caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

~~i) — 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 six centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.~~

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, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

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.

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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. 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~~ doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre 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.

~~4. Déclaration de repli :~~

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

*4. Déclaration de revendication pour les vins mousseux **et pétillants***

La déclaration de revendication doit être 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 ;
- la couleur ;
- 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.

5. Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent excéder 15 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 la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée et ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit effectuer 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 et 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 de contrôle ou le plan d'inspection.

7. 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 de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent excéder 15 jours ouvrés avant toute expédition.

8. Déclaration de renoncement

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Touraine » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant ce renoncement.

9 - 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 effectué(s). 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 suivi des contrôles maturité et de vinification

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tiennent à jour un registre sur lequel est enregistré :

- par cépage, au moins un contrôle maturité réalisé avant vendange ;
- par lot de vinification, le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement.

2. Registre des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» pour les vins rouges

Tout opérateur tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur».

3. 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 sont indiqués 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.

4. Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et visées par les mesures transitoires relatives au mode de conduite pour l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

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

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 délimitée et suivi des mesures dérogatoires.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	1 - Tenue à jour du potentiel de production 2 – Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques « Chenonceaux » et Oisly » : Contrôle sur le terrain (encépagement et densité de plantation)
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Maîtrise des températures de fermentation	Sur site
Capacité globale de cuverie	Sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
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).
Dispositions particulières pour les parcelles de vigne affectées à la production d'une des dénominations géographiques « Chenonceaux » ou « Oisly » : hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Dispositions particulières de récolte pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur».	Contrôle des parcelles après récolte
Maturité du raisin.	1 - Documentaire et sur site - Vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs. 2 – Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques « Chenonceaux » et Oisly » : Contrôle de maturité sur site
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Documentaire et sur site - vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur.	Documentaire et visite sur site.

B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités , y compris les vins de base pour mousseux. et pétillants	Examen analytique et organoleptique.
Vins mousseux ou pétillants après prise de mousse et avant dégorgement.	Examen analytique et organoleptique.
Vins en vrac prêts à être mis en marché à destination du consommateur 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.

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
Courriel : info@inao.gov.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.
