

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BROUILLY »**

## **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  
« BROUILLY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Brouilly », initialement reconnue par le décret du 19 octobre 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété ~~par l'indication de la mention~~ « cru du Beaujolais ».

**III - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Brouilly » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

*1° - Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Etienne-la-Varenne et Saint-Lager.

*2° - Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 novembre 1985 et 17 septembre 1986.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au IV (1°) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3° - Aire de proximité immédiate*

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard,

Poithières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgan.

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy,

Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

## **V - Encépagement**

### *1° - Encépagement*

Les vins sont issus des cépages suivants :

- Cépage principal : gamay N ;
- Cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, **gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N** et melon B.

### *2° - Règles de proportion à l'exploitation*

- **La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.**
- Les **autres** cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes, leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## **VI - Conduite du vignoble**

### *1° - Modes de conduite*

#### a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare.

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

**A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.**

#### b) – Règles de taille

**- La taille est achevée le 15 mai.**

- Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes : en taille courte (conduites **en gobelet**, en éventail ou en cordon **de Royat** simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois. Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

#### c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe.

- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au minimum un fil porteur et une paire de fils releveurs.

- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement **moyen** entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage.

- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit également être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement **moyen** entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre au moins au-dessus du sol.

#### d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) – Etat cultural global de la vigne

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

g) – Installation et plantation du vignoble

**Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.**

2° – *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang doit disposer d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps.

~~— Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.~~

- **Toute modification substantielle de la morphologie du sous sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.**

b) - **Les plantations de vignes et les remplacements ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.**

3° - *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte

~~Les vins proviennent de raisins récoltés entiers.~~

**Pas de disposition particulière.**

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

~~Pas de disposition particulière.~~

**En cas de récolte mécanique :**

- **la hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre,**

- **les contenants sont en matière inerte et alimentaire,**

- **le matériel de récolte et de transport de la vendange doit présenter un système d'écoulement de l'eau ou de protection adaptés,**

- le tri de la vendange est obligatoire. Il pourra être réalisé soit à la vigne, soit à la cave en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

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 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

### VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement et rendement butoir ~~et rendement maximum de production~~

a) - Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 644-25 du code rural, ~~ainsi que le rendement maximum de production,~~ sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)	RENDEMENT MAXIMUM DE PRODUCTION (hectolitres par hectare)
58 56	63 61	70

~~b) - Le rendement maximum de production correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.~~

2° - Entrée en production des jeunes vignes

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

- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

~~3° - 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

~~Dans le cas où des vins sont produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires comme défini au point V (1°), les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés dans la limite de 15 %.~~

**- Dans le cas où des vins sont produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.**

**- La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.**

c) - Fermentation malolactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMETRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

f) - Matériel interdit

Pas de disposition particulière.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification

~~Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au minimum à 80 % du volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.~~

**La capacité globale de la cuverie de vinification est au minimum équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au point VIII (1°).**

h) - Maîtrise de la température

~~L'opérateur est en capacité de maîtriser la température des moûts et des vins en fermentation.~~

**- Le chai de vinification doit présenter les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification.**

- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

i) - 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*

Pas de disposition particulière.

*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. 644-36 du code rural ;  
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement.  
Les bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

**b) - Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre sont en verre.**

*4° - Dispositions relatives au stockage*

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.  
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et doit être inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

**b) - La température des contenants au cours de la phase de conservation des vins doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.**

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Pas de disposition particulière.

## **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° Densité de plantation*

~~Jusqu'à la récolte 2034 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare.~~

**Jusqu'à la récolte 2013 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur**



**récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.**

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,10 mètre.

*2°- Règles de palissage*

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et taillées à courson.

*3°- Charge maximale moyenne à la parcelle*

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité de peuplement comprise entre 5000 pieds par hectare et 6000 pieds par hectare après adaptation par arrachage partiel

**Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.**

*4°- Capacité de cuverie*

~~Jusqu'à la récolte 2010 incluse, tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 % du volume de vin vinifié au cours de la récolte précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.~~

## **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 « Brouilly » 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*

~~Pas de disposition particulière.~~

## **CHAPITRE II**

### **I – Obligations déclaratives**

*1. Déclaration de revendication*

~~La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés minimum avant circulation entre entrepositaires agréés ou conditionnement et au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.~~

**La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé dans un délai fixé dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.**

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- ~~la mention « nouveau » ou « primeur » ou « supérieur » le cas échéant ;~~
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

## *2. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison*

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 compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison du produit. ~~Cette déclaration est accompagnée, le cas échéant, d'une copie du contrat d'achat.~~

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
  - le numéro EVV ou SIRET ;
  - l'identification du lot ;
  - le volume du lot ;
  - l'identification des contenants pour les vins non conditionnés
  - l'identité de l'acheteur.
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant**

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

## *3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural*

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
  - le numéro EVV ou SIRET ;
  - l'identification du lot ;
  - le volume du lot ;
  - le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
  - l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.**

## *4. 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 d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

## *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;

- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

#### *7. Système dérogatoire*

~~Les opérateurs qui réalisent au moins quarante deux préparations à la mise à la consommation par an, au sens de l'article D.644-36 I du code rural, peuvent regrouper leur déclaration de repli et de mise à la consommation. Dans ce cas, ils doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 3 et 5 ci-dessus.~~

Les opérateurs qui réalisent **un nombre de préparations à la mise à la consommation**, au sens de l'article D.644-36-I du code rural, **dépassant un seuil fixé dans le plan de contrôle ou d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation**, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 5 ci-dessus.

#### *8. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *9. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux **susceptibles de modifier modifiant la morphologie topographie**, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle ~~délimitée~~ **destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée**, ~~allant au-delà~~ **à l'exclusion** des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de ~~l'INAO~~ **l'Institut national de l'origine et de la qualité**.

#### *10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel*

Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale,
- la superficie,
- la nouvelle densité de peuplement.

## II – Tenue de registres

### 1. Plan général des lieux de stockage

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### 2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire ( <del>fiche parcellaire CVI tenue à jour</del> ) Visite sur le terrain
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires <b>éventuelles</b> , densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
<b>A4</b> – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie <del>de vinification</del>	Contrôle documentaire Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	Contrôle documentaire Visite sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Visite sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
Disposition particulière de transport de la vendange	Contrôle documentaire Visite sur le terrain
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production... Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Visite sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

51, rue d'Anjou

75008 - PARIS

Tél : (33) (0)1.53.89.80.00

Fax : (33) (0)1.42.25.57.97.

Courriel : info@inao.gouv.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.

-----