

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

**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 « BUGEY »

### CHAPITRE I<sup>er</sup>

#### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bugey », initialement reconnue en appellation d'origine Vins délimités de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

#### II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Manicle » ;
- « Montagnieu » ;
- « Cerdon ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée complété par la dénomination géographique « Cerdon » est complété par la mention « méthode ancestrale » selon les conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété, pour les vins rouges, par l'une des indications suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces indications dans le présent cahier des charges :

- « Pinot noir » ;
- « Gamay » ;
- « Mondeuse ».

#### III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Bugey » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés et aux vins mousseux ou pétillants blancs et rosés.

2°- La dénomination géographique « Manicle » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

3°- La dénomination géographique « Montagnieu » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins mousseux ou pétillants blancs.

4°- La dénomination géographique « Cerdon » est réservée aux vins mousseux rosés de type aromatique.

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

##### 1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes dans du département de l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme,

Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliu, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

b) - Pour la dénomination géographique « Manicle », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Cheignieu-la-Balme et Pugieu.

c) - Pour la dénomination géographique « Montagnieu », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Briord, Montagnieu et Seillonnaz.

d) - Pour la dénomination géographique « Cerdon », la récolte des raisins, la vinification l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Bohas-Meyriat-Rignat, Boyeux-Saint-Jérôme, Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, Saint-Alban, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Mont.

### *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 26 et 27 février 2003.

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

### *3° Aire de proximité immédiate*

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :

- pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » ;

- pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey »,

est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ain : Ambronay, Ambutrix, Aranc, Arandas, Armix, Bettant, Brégnier-Cordon, Brénaz, Ceignes, Certines, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Château-Gaillard, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Douvres, Druillat, Evosge, Grand-Corent, Hautecourt-Romaneche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Jasseron, La Burbanche, La Tranclière, Labalme, Lantenay, Leyment, Leyssard, Lhôpital, Lochieu, Lompnaz, Marchamp, Montagnat, Murs-et-Gélinieux, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Pont-d'Ain, Premeyzel, Ramasse, Révonnas, Saint-Bois, Sainte-Julie, Sault-Brénaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-montagne, Souclin, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Just, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Vulbas, Surjoux, Sutrieu, Tenay, Thézillieu, Vieu-d'Izenave, Villereversure, Virieu-le-Petit.

- Département de la Savoie : Champagnieux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, La Balme, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne.

- Département de la Haute-Savoie : Bassy, Seyssel.

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

suivantes du département de l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

c) - Pour la dénomination géographique « Montagnieu », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

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

~~Ambérieu en Bugey, Ambléon, Andert et Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bolozon, Brens, Briord, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey Bons, Cheignieu la Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu de Rives, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Pugieu, Rossillon, Saint Benoît, Saint Germain les-Paroisses, Saint Champ, Saint Martin de Bavel, Saint Sorlin en Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Toreieu, Tossiat, Vaux en Bugey, Vieu, Villebois, Virieu le Grand, Virignin et Vongnes.~~

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,<br>DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES,<br>MENTION, COULEUR DES VINS | CEPAGES  |
|---|--|
| AOC « Bugey »   |  |
| Vins blancs   | - cépage principal : chardonnay B ;<br>- cépages accessoires : aligoté B, altesse B, jacquère B, Mondeuse B, pinot gris G. |
| Vins rouges   | gamay N, mondeuse N, pinot noir N  |
| Vins rosés  | - cépages principaux : gamay N, pinot noir N ;<br>- cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poulsard N.            |
| Vins mousseux ou pétillants blancs  | - cépages principaux : chardonnay B, jacquère B,   |

|  |   |
|--|---|
|  | molette B ;<br>- cépages accessoires : aligoté B, altesse B, gamay N, mondeuse B, pinot gris G, pinot noir N, mondeuse N, poulsard N. |
| Vins mousseux ou pétillants rosés        | - cépages principaux : gamay N, pinot noir N ;<br>- cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poulsard N.                       |
| Dénomination géographique « Manicle »    |   |
| Vins blancs                              | chardonnay B  |
| Vins rouges                              | pinot noir N  |
| Dénomination géographique « Montagnieu » |   |
| Vins rouges                              | mondeuse N  |
| Vins mousseux ou pétillants blancs       | - cépages principaux : altesse B, chardonnay B, mondeuse N ;<br>- cépages accessoires : gamay N, jacquère B, molette B, pinot noir N. |
| Dénomination géographique « Cerdon »     | gamay N, poulsard N   |

2°- Règles de proportion à l'exploitation

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,<br>DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES,<br>MENTION, COULEUR DES VINS | RÈGLES DE PROPORTION À<br>L'EXPLOITATION   |
|---|--|
| AOC « Bugey »   |  |
| Vins blancs   | La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement                             |
| Vins rosés  | La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement |
| Vins mousseux ou pétillants blancs  | La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement |
| Vins mousseux ou pétillants rosés   | La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement |
| Dénomination géographique « Montagnieu »  |  |
| Vins mousseux ou pétillants blancs  | La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement |

Ces règles de proportion ne s'appliquent pas aux producteurs de raisin ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare dans l'aire parcellaire délimitée.

**VI. - Conduite du vignoble**

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.
- Toutefois, Les vignes plantées selon les courbes de niveau présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
- L'écartement entre les rangs est au maximum de 2,40 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est comprise entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à coursons pour les vignes conduites en gobelet, cordon de Royat double, cordon de Royat unilatéral : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 ;
- tailles mixtes ou longues en Guyot simple ou Guyot double : le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 pour les cépages noirs et inférieurs ou égaux à 16 pour les cépages blancs et gris.

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

La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,10 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,<br>DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES,<br>MENTION, COULEUR DES VINS | CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA<br>PARCELLE<br>(kilogrammes par hectare) |
|---|---|
| AOC « Bugey »   |   |
| Vins blancs   | 11500   |
| Vins rouges et rosés  | 10500   |
| Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés   | 13000   |
| Dénomination géographique « Manicle »   |   |
| Vins blancs   | 11000   |
| Vins rouges   | 10000   |
| Dénomination géographique « Montagnieu »  |   |
| Vins rouges   | 10000   |
| Vins mousseux ou pétillants blancs  | 13000   |
| Dénomination géographique « Cerdon »  | 13000   |

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) - L'aménagement des abords de parcelles et tournières se fera par un enherbement ou bien par un empierrement.

b) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle ~~de l'aire parcellaire délimitée~~ **destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée** sont interdits, **à l'exception des travaux de défonçage classique.**

d) - La pratique des pulvérisations par canon pour effectuer les traitements phytosanitaires n'est autorisée que pour les exploitations ayant des parcelles sur des zones dont la pente est supérieure à 50 % ou des parcelles non mécanisables.

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 mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Montagnieu » sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

- Le transport de la vendange est effectué dans des remorques ou récipients manuels ne présentant pas d'altération de leur surface de contact avec les raisins.

- L'ensemble du matériel utilisé lors du transport de la vendange fait l'objet d'un lavage quotidien.

2°- *Maturité du raisin*

a) - La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

| APPELLATION D'ORIGINE<br>CONTRÔLÉE,<br>DENOMINATIONS<br>GEOGRAPHIQUES,<br>MENTION, COULEUR DES<br>VINS | RICHESSÉ MINIMALE EN<br>SUCRE DES RAISINS<br>(grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE<br>VOLUMIQUE NATUREL<br>MINIMUM |
|--|--|---|
| AOC « Bugey  |  |   |

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| Vins blancs et rosé  | 153 | 9,5 %. |
| Vins rouges issus du cépage gamay N ou pinot noir N                                  | 162 | 9,5 %  |
| Vins rouges issus du cépage mondeuse N   | 153 | 9 %    |
| Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés | 144 | 9 %.   |
| Dénomination géographique « Manicle »  |     |        |
| Vins blancs  | 162 | 10 %   |
| Vins rouges  | 171 | 10 %.  |
| Dénomination géographique « Montagnieu »   |     |        |
| Vins rouges  | 162 | 9,5 %  |
| Vins mousseux ou pétillants blancs   | 144 | 9 %.   |
| Dénomination géographique « Cerdon »   | 136 | 8,5 %  |

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6,5 %.

**VIII. - Rendements. — Entrée en production**

*1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,<br>DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES,<br>MENTION, COULEUR DES VINS | RENDEMENT<br>(hectolitres par hectare) |
|---|--|
| AOC « Bugey »   |  |
| Vins blancs   | 67                                     |
| Vins rouges issus du cépage gamay N   | 60                                     |
| Vins rouges issus du cépage mondeuse N ou pinot noir N  | 58                                     |
| Vins rosés  | 65                                     |
| Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés   | 71                                     |
| Dénomination géographique « Manicle »   |  |
| Vins blancs   | 63                                     |



|  |    |
|--|----|
| Vins rouges                              | 53 |
| Dénomination géographique « Montagnieu » |    |
| Vins rouges                              | 53 |
| Vins mousseux ou pétillants blancs       | 71 |
| Dénomination géographique « Cerdon »     | 71 |

2°- Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,<br>DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES,<br>MENTION, COULEUR DES VINS | RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare) |
|---|--|
| AOC « Bugey »   |  |
| Vins blancs   | 74   |
| Vins rouges issus du cépage gamay N   | 68   |
| Vins rouges issus du cépage mondeuse N ou pinot noir N  | 66   |
| Vins rosés  | 72   |
| Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés   | 78   |
| Dénomination géographique « Manicle »   |  |
| Vins blancs   | 69   |
| Vins rouges   | 61   |
| Dénomination géographique « Montagnieu »  |  |
| Vins rouges   | 61   |
| Vins mousseux ou pétillants blancs  | 78   |
| Dénomination géographique « Cerdon »  | 78   |

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<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.

~~4° 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 rouges sont issus obligatoirement d'un seul cépage.

- Les vins tranquilles et les vins mousseux ou pétillants proviennent de l'assemblage de raisins selon les proportions définies au point V.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être issus du seul cépage poulsard N.

c) - Fermentation malolactique.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 grammes par litre.

d) - Normes analytiques.

Les lots de vin prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 2 grammes par litre pour les vins rouges ;

- inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acidité tartrique plus 2 dans la limite de 6 grammes par litre pour les vins blancs et de 5 grammes par litre pour les vins rosés.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre ;

- une surpression supérieure ou égale à 3 bars mesurée à 20°C.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,<br>DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES,<br>MENTION, COULEUR DES VINS | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE<br>TOTAL |
|---|--|
| AOC « Bugey »   |  |
| Vins blancs et rosés  | 12,5 %.                                |
| Vins rouges issus du cépage gamay N ou pinot noir N   | 12,5 %.                                |

|  |         |
|--|---------|
| Vins rouges issus du cépage mondeuse N   | 12 %    |
| Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs issus des cépages chardonnay B, pinot gris G ou pinot noir N | 12 %    |
| Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux rosés issus des cépages pinot gris G ou pinot noir N                              | 12 %    |
| Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés issus des autres cépages                            | 11,5 %. |
| Dénomination géographique « Manicle »  |         |
| Vins blancs  | 13 %    |
| Vins rouges  | 13 %    |
| Dénomination géographique « Montagnieu »   |         |
| Vins rouges  | 12,5 %  |
| Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants blancs  | 12 %    |
| Dénomination géographique « Cerdon »   | 11,5 %  |

f) - Matériel interdit.

- Pour l'élaboration des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Montagnieu », l'utilisation de pressoirs contenant des chaînes est interdite.

- Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », l'utilisation de cuves équipées d'un système de gazéification par injection est interdite.

Toutefois, le recours à ce type de matériel pour les seules opérations de transfert de ces vins reste autorisé sous réserve que le système de gazéification par injection soit démonté avant toute opération de transfert.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification correspondant au produit de la surface en production par le rendement visé au point VIII (1°).

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

- L'entretien du matériel vinicole est scrupuleusement effectué. Les outils entrant en contact direct avec la vendange, le moût ou le vin font l'objet d'un nettoyage préalable à leur utilisation et ce à l'aide de produits respectant l'environnement.

- L'entretien des chais est régulièrement effectué, notamment en période de vendange.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Vins mousseux ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille.

La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Montagnieu ».

La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à 12 mois.

c) - Vins mousseux susceptibles de bénéficier la dénomination géographique de « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale ».

Les vins mousseux sont élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté présentant lors du tirage en bouteille une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 40 grammes par litre.

La fermentation est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne.

L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 2 mois.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

Le dépôt peut être éliminé :

- soit par dégorgement ;
- soit par filtration isobariométrique dite « de bouteille à bouteille » ;
- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobariométrique. Dans le récipient d'unification, les vins ne peuvent séjourner dans le récipient plus de 8 jours à une température qui ne doit pas dépasser 4°C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement pour les vins tranquilles et lors de l'élimination du dépôt 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 tirage.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

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

b) - Le stockage doit être réalisé dans un bâtiment fermé et réservé à cet usage.

*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.

- 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.

- Les vins mousseux ou pétillants bénéficiant de la dénomination géographique « Montagnieu » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

- Les vins mousseux bénéficiant de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies.

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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er décembre suivant la récolte.

**X. - Lien à la zone géographique**

**XI. - Mesures transitoires**

### ***1°- Aire géographique***

**A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination « Cerdon » peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2038 incluse sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Ambérieu-en-Bugey, Druillat, Journans.**

### ***2°- Aire parcellaire délimitée***

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne mais exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées au présent cahier des charges et aux modalités définies par un échancier individuel arrêté par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2019 incluse.

### ***2°- Règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage pour les vins***

Les dispositions relatives aux règles de proportion à l'exploitation et les dispositions relatives aux règles d'assemblage dans les vins ne s'appliquent qu'à compter de la récolte 2022.

### ***3°- Mode de conduite***

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation mais présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3800 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2038 incluse, sous réserve du respect de l'échancier suivant :

- pour la récolte 2024, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2032, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

## **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 « Bugey » 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***

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.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

### *1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier d'une dénomination géographique, à l'exception de la dénomination géographique « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions les plus restrictives au vignoble, il déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions au vignoble relatives à cette dénomination géographique, il déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Elle indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- 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 les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au moins huit jours ouvrés avant la récolte.

### *3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- 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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si modifié par rapport à l'année antérieure.

### *4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux ou pétillants*

La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si modifié par rapport à l'année antérieure.

*5. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux et pétillant)*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé la date à partir de laquelle les vins sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard deux jours ouvrés avant cette date.

La déclaration indique :

- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée ;
- le numéro de tirage ou de lot ;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols.

*6. Déclaration préalable de transaction en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de bases)*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

*7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles)*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le conditionnement.

*8. 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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

*9. Déclaration de renoncement*

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Bugey » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement.

Cette déclaration précise le volume concerné.

*10. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

*11. Remaniement des parcelles*

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

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

*12. Déclaration des opérations de transfert (cuves équipées d'un système de gazéification par injection)*

Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », tout opérateur ayant recours à une cuve équipée d'un système de gazéification par injection adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable au moins quarante-huit heures avant le début de l'opération.

## **II. - Tenue de registres**

*Registre de transfert*

Tout opérateur élaborant des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », utilisant une installation de transfert ainsi que les prestataires de service disposant d'une installation de même nature tiennent à disposition des opérations de contrôle un registre de transfert tenu à jour.

Ce registre indique notamment toutes les opérations de transfert réalisées au cours de l'année dans l'installation.

CHAPITRE III

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

| <b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>  | <b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>                                    |
|---|---|
| <b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>   |   |
| <b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée  | Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain |
| <b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage) | Documentaire et visites sur le terrain                          |
| <b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage   |   |
| Lieu de vinification  | Documentaire et visites sur site                                |
| Traçabilité du conditionnement  | Déclaratif (Tenue de registre) et visites sur site              |
| Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés  | Déclaratif et visites sur site                                  |
| <b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>  |   |
| <b>B1</b> - Conduite du vignoble  |   |
| Taille  | Contrôle sur le terrain   |
| Charge maximale moyenne à la parcelle   | Contrôle sur le terrain   |
| Autres pratiques culturales   | Contrôle à la parcelle  |
| <b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin  |   |
| Maturité du raisin  | Contrôle documentaire et visites sur le terrain                 |
| <b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage   |   |
| Assemblages   | Déclaratif et visites sur site                                  |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)  | Documentaire et visites sur site                                |
| Comptabilité matière, traçabilité   | Documentaire (Tenue des registres par les opérateurs)           |



|   |   |
|---|---|
| Conditionnement   | Déclaratif et visites sur site  |
| <b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>                  |   |
| Manquants   | Documentaire (Tenue de registre) et visites sur le terrain  |
| Rendement autorisé  | Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]) |
| Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé                               | Documentaire (suivi des attestations de destruction)  |
| Déclaration de revendication  | 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>   |   |
| A la retraitaison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base) | Examen analytique et organoleptique   |
| Vins conditionnés (vins tranquilles)  | Examen analytique et organoleptique   |
| Vins après prise de mousse (vins mousseux et pétillants)                            | Examen analytique et organoleptique   |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national         | Examen analytique et organoleptique de tous les lots  |
| <b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>  |   |
| Etiquetage  | Documentaire et visites 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](mailto: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.

-----