

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

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 « CHABLIS »

CHAPITRE I^{er}

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » initialement reconnue par le décret du 13 janvier 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 de la mention « premier cru », suivie éventuellement d'un nom de climat d'origine pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Beines, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Chatel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers.

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 de la séance du comité national compétent du 31 janvier 1978.

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 pouvoir adjoindre la mention « premier cru » suivie éventuellement d'un nom de climat d'origine, les vins doivent être issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 janvier 1978. 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. La liste des climats classés en premier cru figure dans le tableau ci-dessous :

COMMUNE	NOM DE CLIMAT	LIEUDIT
Chablis (Fyé)	Mont de Milieu	Mont de Milieu
Fleys	Mont de Milieu	Mont de Milieu

		Vallée de Chigot
	Vallée de Chigot	Vallée de Chigot
Chablis (Fyé)	Montée de Tonnerre	Montée de Tonnerre
		Les Chapelots
		Pied d'Aloup
		Sous Pied d'Aloup
		Côte de Bréchain
	Chapelot	Les Chapelots
	Les Chapelots	Les Chapelots
	Pied d'Aloup	Pied d'Aloup
		Sous Pied d'Aloup
	Sous Pied d'Aloup	Sous Pied d'Aloup
Côte de Bréchain	Côte de Bréchain	
La Chapelle-Vaupelteigne	Fourchaume	Fourchaume
		Vau Pulan
		Les Vaupulans
Chablis (Poinchy)	Fourchaume	Les Quatre Chemins
		La Ferme couverte
		Les Couvertes
		Les Couvertes
		La Fourchaume
Fontenay-près-Chablis	Fourchaume	Côte de Fontenay
		Dine-Chien
		L'Homme Mort
Maligny	Fourchaume	La Grande Côte

		Bois Seguin
		L'Ardillier
La Chapelle Vaupelteigne	Vaupulent	Vau Pulan
Chablis (Poinchy)	Vaupulent	Les Vaupulans
Fontenay-près-Chablis	Vaupulent	La Fourchaume
La Chapelle-Vaupelteigne	Vau Pulan	Vau Pulan
Chablis (Poinchy)	Les Vaupulans	Les Vaupulans
Fontenay-près-Chablis	La Fourchaume	La Fourchaume
	Côte de Fontenay	Côte de Fontenay
		Dine-Chien
	Dine-Chien	Dine-Chien
Maligny	L'Homme Mort	L'Homme Mort
		La Grande Côte
		Bois Seguin
		L'Ardillier
	La Grande Côte	La Grande Côte
	Bois Seguin	Bois Seguin
	L'Ardillier	L'Ardillier
		Les Quatre Chemins
Chablis (Poinchy)	Vaulorent	La Ferme couverte
		Les Couvertes
Fontenay-près-Chablis	Vaulorent	Les Couvertes
Chablis (Poinchy)	Les Quatre Chemins	Les Quatre Chemins
	La Ferme couverte	La Ferme couverte

	Les Couvertes	Les Couvertes	
Fontenay-près-Chablis	Les Couvertes	Les Couvertes	
Chablis	Vaillons	Les Vaillons	
		Sur les Vaillons	
		Les Grands Chaumes	
		Les Chatains	
		Chatains	
		Sécher	
		Les Beugnons	
		Les Lys	
		Champlain	
		Les Minos	
		Les Roncières	
		Les Epinottes	
		Sur les Vaillons	Sur les Vaillons
		Chatains	Les Grands Chaumes
	Les Chatains		
	Chatains		
	Les Grands Chaumes	Les Grands Chaumes	
	Les Chatains	Les Chatains	
	Sécher	Sécher	
	Beugnons	Les Beugnons	
	Les Beugnons	Les Beugnons	
	Les Lys	Les Lys	
		Champlain	
	Champlain	Champlain	

	Mélinots	Les Minos
	Les Minos	Les Minos
	Roncières	Les Roncières
	Les Epinottes	Les Epinottes
	Montmains	Les Monts Mains
		Les Forêts
		Les Bouts des Butteaux
		Vaux Miolot
		Le Milieu des Butteaux
		Les Ecueillis
		Vaugerlains
	Les Monts Mains	Les Monts Mains
	Forêts	Les Forêts
	Les Forêts	Les Forêts
	Butteaux	Les Bouts des Butteaux
		Vaux Miolot
		Le Milieu des Butteaux
		Les Ecueillis
		Vaugerlains
	Les Bouts des Butteaux	Les Bouts des Butteaux
	Vaux Miolot	Vaux Miolot
	Le Milieu des Butteaux	Le Milieu des Butteaux
	Les Ecueillis	Les Ecueillis
	Vaugerlains	Vaugerlains
Chablis (Milly)	Côte de Léchet	Côte de Léchet
		Le Château

	Le Château	Le Château
Chablis (Poinchy)	Beuroy	Sous Boroy
		Vallée des Vaux
		Benfer
Beine	Beuroy	Côte de Troesmes
		Adroit de Vau Renard
		Côte de Savant
		Le Cotat-Château
		Frouquelin
		Le Verger
Chablis (Poinchy)	Sous Boroy	Sous Boroy
	Vallée des Vaux	Vallée des Vaux
	Benfer	Benfer
Beine	Troesmes	Côte de Troesmes
		Adroit de Vau Renard
	Côte de Troesmes	Côte de Troesmes
	Adroit de Vau Renard	Adroit de Vau Renard
	Côte de Savant	Côte de Savant
		Le Cotat-Château
		Frouquelin
	Le Verger	Le Verger
	Le Cotat-Château	Le Cotat-Château
	Frouquelin	Frouquelin
Le Verger	Le Verger	

	Vau Ligneau	Vau Ligneau
		Vau de Longue
		Vau Girault
		La Forêt
		Sur la Forêt
	Vau de Longue	Vau de Longue
	Vau Girault	Vau Girault
	La Forêt	La Forêt
	Sur la Forêt	Sur la Forêt
	Vau de Vey	Vau de Vey
		La Grande Chaume
		Vignes des Vaux Ragnons
	La Grande Chaume	La Grande Chaume
	Vaux Ragnons	Vignes des Vaux Ragnons
Vignes des Vaux Ragnons	Vignes des Vaux Ragnons	
Chichée	Vaucoupin	Vaucoupins
		Adroit de Vaucoupins
	Adroit de Vaucoupins	Adroit de Vaucoupins
	Vosgros	Vosgros
		Adroit de Vosgros
		Vaugiraut
	Adroit de Vosgros	Adroit de Vosgros
Vaugiraut	Vaugiraut	
Fleys	Les Fourneaux	Les Fourneaux
		Morein

		Côte des Près Girots
		La Côte
		Sur la Côte
	Morein	Morein
	Côte des Près Girots	Côte des Près Girots
		La Côte
		Sur la Côte
	La Côte	La Côte
	Sur la Côte	Sur la Côte
	Chablis (Fyé)	Côte de Vaubarousse
Berdiot		Berdiot
Courgis	Chaume de Talvat	Chaumes de Talvat
	Côte de Jouan	Côte de Jouan
	Les Beauregards	Les Beauregards
		Hauts des Chambres du Roi
		Côte de Cuissy
		Les Corvées
		Bec d'Oiseau
		Vallée de Cuissy
	Hauts des Chambres du Roi	Hauts des Chambres du Roi
	Côte de Cuissy	Côte de Cuissy
		Les Corvées
		Bec d'Oiseau
		Vallée de Cuissy

	Les Corvées	Les Corvées
	Bec d'Oiseau	Bec d'Oiseau
	Vallée de Cuiissy	Vallée de Cuiissy

c) – Les vins issus des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine « Chablis Grand Cru » peuvent également prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » complétée de la mention « premier cru » sans nom de climat d'origine.

3° - Aire de proximité immédiate

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 la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, 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, Chambœuf, 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, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, Etang-Vergy (L'), 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, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Rochepot (La), 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, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.
- Département du Rhône : Alix, Anse, Arbresle (L'), Ardillats (Les), Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Bois-d'Oingt (Le), Breuil (Le), Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, 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, Ligny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Olmes (Les), Perréon (Le), Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et 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, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, Chapelle-de-Bragny (La), Chapelle-de-Guinchay (La), Chapelle-sous-Brancion (La), Charbonnières, Chardonnay, Charmée (La), Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé,

Demigny, Dennev, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, 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, Loyère (La), 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, Roche-Vineuse (La), 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, Salle (La), 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, Villars (Le), Vineuse (La), Vinzelles et Viré.

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, 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, Vincelles, Vincelottes, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1° - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

Pas de disposition particulière.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 1,20 mètre sauf pour les vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % où cet écartement n'est pas supérieur à 1,60 mètre.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ;

- soit en taille longue (Guyots et taille Chablis), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14 et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage doit être entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare pour l'appellation « Chablis » ;
- 10000 kilogrammes par hectare pour l'appellation « Chablis » complétée de la mention « premier cru » suivie éventuellement d'un nom de climat ;

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 de la vigne

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

2° - Autres pratiques culturales

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

- L'enherbement permanent des tournières, et des talus est obligatoire (la destruction du couvert végétal pourra être toléré ponctuellement lors des travaux de remontée de terre).
- 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

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° - *Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Chablis »	153 161	10 %
« Chablis » complétée par la mention « premier cru », suivie éventuellement d'un nom de climat d'origine	161 170	10,5 %

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° - *Rendement*

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

APPELLATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Chablis »	60
AOC « Chablis » complétée de la mention « premier cru », suivie éventuellement d'un nom de climat d'origine pour les vins issus des climats classés en premier cru	58

2° - *Rendement butoir*

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

APPELLATION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Chablis »	70
AOC « Chablis » complétée de la mention « premier cru », suivie éventuellement d'un nom de climat d'origine pour les vins issus des climats classés en premier cru	68

3° - *Rendement maximum de production*

Pas de disposition particulière.

4° - *Entrée en production des jeunes vignes*

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

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

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

1° - Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages

Pas de disposition particulière.

c) - Fermentation malolactique

Pas de disposition particulière.

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 une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre, ou 4 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en H₂SO₄, est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

- Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total des vins répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE Volumique total maximal
AOC « Chablis »	13%
AOC « Chablis » complétée de la mention « premier cru », suivie éventuellement d'un nom de climat d'origine pour les vins issus des climats classés en premier cru	13,5%

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité globale de la cuverie

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année 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.

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

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) - Elevage

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25° C.

2° - *Dispositions par type de produit*

Pas de disposition particulière.

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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° - *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille.

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 à l'origine

XI. - Mesures transitoires

1° - *Mode de conduite*

Les parcelles de vignes en place avant le 28 mars 2003 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet.

2° - *Autres dispositions*

Les conditions décrites aux paragraphes IX (1°, g), IX (1°, i) et IX (4°) sont applicables seulement à

compter du 1^{er} novembre 2014.

L'expérimentation du système relatif au volume complémentaire individuel est réglementée par le décret du 20 octobre 2005 modifié par le décret du 29 novembre 2007.

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 « Chablis » 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

Pour les vins issus de parcelles classées en premier cru, telles que définies au point IV (2°), lorsque l'appellation « Chablis » complétée de la mention « premier cru » est suivie d'un nom de climat d'origine, il devra être placé après celui de l'appellation et imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles de l'appellation.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

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 notamment 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 retiraisons

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 pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de

transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

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 de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six 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 six 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.

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 six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. 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 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 six 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.

Toute déclaration de repli en AOC Petit Chablis peut se faire de façon annuelle, concomitamment à la déclaration de revendication.

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. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, 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 quatre 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'Institut national de l'origine et de la qualité.

8. Système dérogatoire

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et / ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leurs déclarations de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé	Visite sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : Tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) 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
VCI	Contrôle documentaire : DR, registre VCI
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.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
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.