

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VIN DE SAVOIE » OU « SAVOIE »**

## **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  
« VIN DE SAVOIE » OU « SAVOIE »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », initialement reconnue par le décret du 4 septembre 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et ~~mentions~~ indications complémentaires

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

- « Abymes » ou « Les Abymes » ;
- « Apremont » ;
- « Arbin » ;
- « Ayze » ;
- « Chautagne » ;
- « Chignin » ;
- « Chignin-Bergeron » ;
- « Crépy » ;
- « Cruet » ;
- « Jongieux » ;
- « Marignan » ;
- « Marin » ;
- « Montmélian » ;
- « Ripaille » ;
- « Saint-Jean-de-la-Porte » ;
- « Saint-Jeoire-Prieuré ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'indication du cépage, à la condition que les vins proviennent exclusivement du cépage concerné et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

**3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement précédé par l'indication « Crémant » pour les vins mousseux de qualité élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice de cette méthode de production.**

III. - Couleurs et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux <del>et pétillants blancs et rosés.</del>
<b>Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »</b>	<b>Vins mousseux blancs</b>
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	Vins tranquilles blancs

Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux <del>et pétillants</del> blancs
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Crépy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	Vins tranquilles blancs

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

##### 1°- Aire géographique

<p>a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux <del>et pétillants</del> rosés sont assurés sur le territoire des communes suivantes :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Département de l'Ain</u> : Corbonod et Seyssel ;</li> <li>- <u>Département de l'Isère</u> : Chapareillan ;</li> <li>- <u>Département de Savoie</u> : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d' Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne ;</li> <li>- <u>Département de Haute-Savoie</u> : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et</li> </ul>
---	---

	Ville-la-Grand.
--	-----------------

<p>b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs <del>la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs</del> sont assurées sur le territoire des communes suivantes :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Département de l'Isère</u> : Chapareillan ;</li> <li>- <u>Département de Savoie</u> : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.</li> <li>- <u>Département de Haute-Savoie</u> : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.</li> </ul>
<p>c) - Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »</p>	<p><b>a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Département de Haute-Savoie</u> : Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand ;</li> <li>- <u>Département de l'Isère</u> : Chapareillan ;</li> <li>- <u>Département de Savoie</u> : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-La-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.</li> </ul> <p><b>b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Département de l'Ain</u> : Corbonod, Seyssel et Peyrieu ;</li> <li>- <u>Département de la Haute Savoie</u> : Seyssel.</li> </ul>

⇒ d) - Pour chacune des dénominations géographiques complémentaires, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs et rouges, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration,

l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs ~~et pétillants~~, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

<del>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</del> DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	Apremont (partie), Chapareillan, Les Marches (partie), Myans
Dénomination géographique complémentaire « Apremont »	Apremont (partie), Les Marches (partie), Saint-Baldoph (partie)
Dénomination géographique complémentaire « Arbin »	Arbin, Cruet (partie), Montmélian (partie)
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	Ayze, Bonneville, Marignier
Dénomination géographique complémentaire « Chautagne »	Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne
Dénomination géographique complémentaire « Chignin »	Chignin
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	Chignin, Francin, Montmélian
Dénomination géographique « Crépy »	Ballaison, Douvaine, Loisin
Dénomination géographique complémentaire « Cruet »	Cruet
Dénomination géographique complémentaire « Jongieux »	Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne
Dénomination géographique complémentaire « Marignan »	Sciez
Dénomination géographique complémentaire « Marin »	Marin, Publier
Dénomination géographique complémentaire « Montmélian »	Francin, Montmélian
Dénomination géographique complémentaire « Ripaille »	Thonon-les-Bains
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jean-de-la-Porte »	Saint-Jean-de-la-Porte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Jeoire-Prieuré »	Saint-Jeoire-Prieuré

## 2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au a), ~~et~~ au b) **et au c)** du 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national

compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 5 janvier 1951, du 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1°, c) 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, **d'une part**, pour la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, **et d'autre part**, pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux ~~et pétillants~~ rosés, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ain : Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhopital, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Péron, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux, Villes et Virignin ;

- Département de l'Isère : Les Abrets, Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, Fitilieu, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Moretel-de-Mailles, Murianette, La Pierre, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Bernard, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pancrasse, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot ;

- Département de la Savoie : Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montaille, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothèrens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genébroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans ;

- Département de la Haute-Savoie : Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguete, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Entremont, Epagny, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Les Ollières, Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Le Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Reignier, Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens et Yvoire.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs ~~pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs~~ est constituée par le territoire des communes figurant au point 3°, a), complétée par les communes de Corbonod et Seyssel (département de l'Ain) et de Seyssel (département de Haute-Savoie).

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs et rouges, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux ~~et pétillants~~, est constituée par le territoire des communes listées au point 1°, a) et au point 3°, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

## V. - Encépagement

### 1° - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	ENCÉPAGEMENT
---	--------------



Vins tranquilles rouges et rosés	gamay N, mondeuse N, pinot N, et : - pour le département de la Savoie : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N ; - pour le département de l'Isère : persan N, étraire de la Dui N, servanin N, joubertin N.
Vins tranquilles blancs	aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse <b>blanche</b> B, velteliner rouge précoce Rs, et : - pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, roussette d'Ayze B ; - pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B.
Vins mousseux <del>ou pétillants blancs ou</del> rosés	aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs, et, <del>pour dans</del> le département de la Haute-Savoie, chasselas B, <del>gringet B, molette B, roussette d'Ayze B;</del> <del>pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B.</del>
<b>Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »</b>	- cépages blancs : <b>aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse blanche B, et pour le seul département de Haute-Savoie, chasselas B et molette B ;</b> - cépages noirs : <b>gamay N, mondeuse N et pinot noir N.</b>
Dénomination géographique complémentaire « Aymes » ou « Les Aymes »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de l'Isère, marsanne B, verdesse B.
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs.
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	mondeuse N exclusivement
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux) <del>et pétillants</del>	- cépage principal : gringet B ; - cépages accessoires : altesse B, roussette d'Ayze B
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	- cépage principal : jacquère B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs.
Vins rouges tranquilles	- cépages principaux : gamay N, mondeuse N, pinot N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N.

Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	roussanne B exclusivement
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	- cépage principal : chasselas B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gringet B, mondeuse B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs.

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

La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins tranquilles rouges et rosés	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation.
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
<del>Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés</del>	<del>La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.</del>
Dénomination géographique complémentaire « Aymes » ou « Les Aymes »	- La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion des cépages marsanne B et verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (Vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux <del>et pétillants</del> )	- La proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins tranquilles blancs	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation

Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	La proportion du cépage chasselas B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation

## VI. - Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.
<b>DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « AYZE »</b>
<b>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.</b>

#### b) - Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :

- soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8 ;
- soit en taille longue (guyot simple ou guyot double), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, à l'exception du cépage gamay N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 10, le cépage chardonnay B pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 16 lorsque une arcure du (ou des) long (s) bois est pratiquée, et le cépage mondeuse N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 6.

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

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
<b>VINS SUSCEPTIBLES DE BENEFICIER DE L'INDICATION « CREMANT »</b>
<b>La hauteur du feuillage doit permettre de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.</b>

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges	11500
Vins rosés	12000
Vins blancs	12500
Vins mousseux <del>et pétillants blancs et</del> rosés	14000
<b>Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »</b>	<b>- 16000 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,70 mètre) ; - 14500 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare et inférieure à 5500 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 1,70 mètre)</b>
Dénomination géographique complémentaire « Abymes » ou « Les Abymes »	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	12000
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	11000
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	12000
Vins mousseux <del>et pétillants</del> blancs	14000
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	12000
Vins rouges	11000
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	11500
Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	12000

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20%.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

#### 2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :

- l'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables;
- un couvert végétal est obligatoire au-delà de 1 mètre du dernier pied, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- l'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée ; on entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée ;
- tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une 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) - A partir du 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

### 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 susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » sont issus de raisins récoltés manuellement.**

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

DISPOSITIONS GENERALES
- Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien ; - L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.
VINS SUSCEPTIBLES DE BENEFICIER DE L'INDICATION « CREMANT »
<b>a) - La vendange est transportée du lieu de la récolte jusqu'à l'installation de pressurage dans des récipients :</b> - non étanches (caisses ou pallox) et permettant de préserver l'intégrité de la vendange ainsi que l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage ; - présentant une hauteur maximale de raisins de 0,40 mètre pour éviter tout tassement ; - avec un poids de la vendange, par contenant, inférieur ou égal à 250 kilogrammes.
<b>b) - Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible. En aucun cas cette durée n'excède 24 heures</b>

#### 2°- Maturité du raisin

a) - La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	162
Autres cépages	153
Vins rosés	
Cépages gamay N, pinot N	153
Autres cépages	144
Vins blancs	
Cépage chardonnay B	162
Cépage jacquère B	136
Autres cépages	144
<b>Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés</b>	
<b>Tous cépages</b>	<b>144</b>
<b>Vins de base destinés à l'élaboration des vins avec indication « Crémant »</b>	
<b>Tous cépages</b>	<b>144</b>
Dénominations géographiques complémentaires	
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	171
Autres cépages	162
Vins blancs	
Cépages chardonnay B, roussanne B	162
Cépage jacquère B	144
Autres cépages	153
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux <del>et pétillants</del> blancs (dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	144

b) - Le titre alcoométrique-volumique naturel minimum répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR, TYPE DES VINS ET CEPAGES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
a) - Vins rouges	9 %

Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
b) - Vins rosés	9,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	9,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
c) - Vins blancs	9 %
Avec indication du cépage chardonnay B	10 %
Avec indication du cépage jacquère B	8,5 %
Avec indication des autres cépages	9 %
d) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux <del>et pétillants blancs et</del> rosés	9 %
<b>e) - Vins de base destinés à l'élaboration des vins avec indication « Crémant »</b>	<b>9 %</b>
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	9,5 %
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	10 %.
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	10 %
Avec indication des autres cépages	9,5 %
b) - Vins blancs	
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	9 %
Dénominations géographiques complémentaires « Ayze », « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	9,5%
Dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron »	10 %
c) - Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux <del>et pétillants</del> blancs	
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »)	9 %

### VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	67
Vins rosés	71
Vins blancs	71
Vins mousseux <del>et pétillants blancs et</del> rosés	75
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »	<p>a) – 78 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,70 mètre) ;</p> <p>b) - 74 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare et inférieure à 5500 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 1,70 mètre) ;</p> <p>c) - En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, le volume pouvant bénéficier du droit à l'indication « Crémant » sera établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » (vins blancs) pour la récolte considérée, si celui-ci est inférieur au rendement autorisé pour le bénéfice de l'indication « Crémant »</p>
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	68
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	62
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	68
Vins mousseux <del>et pétillants</del> blancs	75
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	68



Vins rouges	62
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	67

*2°- Rendement butoir*

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	72
Vins rosés	78
Vins blancs	78
Vins mousseux <del>et pétillants blancs et rosés</del>	78
<b>Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »</b>	<b>a) – 83 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,70 mètre) ; b) - 80 (Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare et inférieure à 5500 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 1,70 mètre).</b>
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	75
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	69
Dénomination géographique complémentaire « Ayze »	
Vins blancs	75
Vins mousseux <del>et pétillants</del> blancs	78
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	75
Vins rouges	69
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	72

### 3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles des 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 vigne 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 pour les vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »**

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre ;

b) - Le taux de « rebêches », visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime, est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'indication « Crémant ».

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

*1°- Dispositions générales*

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

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » répondent aux dispositions suivantes relatives à la réception des raisins et au pressurage :

- Les raisins sont versés entiers dans le pressoir ;
- Les installations de pressurage répondent aux règles ci-après ;
- L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage donnent lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	L'installation de réception des vendanges est à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du (ou des) pressoir(s)	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement ; - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
-----------------------------	--------------------

<b>Dispositif de pesée</b>	<b>Obligatoire et adapté au type de contenants utilisés pour la vendange.</b>
<b>Aire de stockage</b>	<b>Contenants remplis de vendange abrités des intempéries.</b>
<b>Hauteur de chute des raisins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage ; lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage ;</li> <li>- La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre ; si nécessaire, elle peut être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.</li> </ul>
<b>Convoyage des raisins et tapis à raisins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins ;</li> <li>- Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire ; les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire ;</li> <li>- Lorsque les raisins subissent une chute, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre ; la chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies ;</li> <li>- Un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé ;</li> <li>- Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier ; le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier ;</li> <li>- L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés ;</li> <li>- Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés ;</li> <li>- Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit ;</li> <li>- Le cas échéant, les jus résultant du convoyage de la vendange sont évacués au fur et à mesure grâce aux vannes de purges des tapis de convoyage à raisins qui sont en position ouverte.</li> </ul>

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	<p>Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fractionnement des jus est possible ;</li> <li>- L'installation comprend un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement.</li> </ul>
Auto-pressurage	<p>Les jus d'auto-pressurage résultant du chargement du pressoir sont séparés. Ces jus d'auto-pressurage ne sont pas pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours.</p>

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Un lavage quotidien du sol du local de réception et de pressurage est obligatoire.
Pressoir	Un lavage quotidien est obligatoire.
Contenants de vendange	Un lavage après chaque vidage est obligatoire.

**b) - Assemblage des cépages.**

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins.
Les vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins.
Les vins blancs <b>tranquilles</b> susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Aymes » ou « Les Aymes », « Apremont », « Ayze », « Chautagne », « Chignin », « Crépy », « Cruet », « Jongieux », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré » proviennent du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins répondant aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.
<b>Dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse pour l'élaboration des vins mousseux blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Ayze », la proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 70 % et la proportion du cépage altesse B est inférieure ou égale à 20 %.</b>

**Dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »:**  
 - la proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 40 % ;  
 - la proportion des cépages altesse B et jacquère B, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % ;  
 - la proportion des cépages noirs, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 20%.

**c) - Fermentation malolactique**

La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

**d) - Normes analytiques.**

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Vins rosés	Inférieure ou égale à 5 grammes par litre
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Ripaille », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » (vins blancs tranquilles)	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

**e)- Pratiques œnologiques et traitements physiques**

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique seuls ou en mélange

dans des préparations est interdite ;

- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;

- **L'utilisation des morceaux de bois est interdite pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » ;**

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, <b>INDICATION</b> , DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
a) - Vins rouges	12,5%
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %.
b) - Vins rosés	12,5 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	12,5 %.
Avec indication des autres cépages	12 %
c) - Vins blancs	12 %
Avec indication du cépage chardonnay B	13 %.
Avec indication du cépage jacquère B	11,5 %
Avec indication des autres cépages	12 %
d) - Vins mousseux <del>et pétillants blancs et</del> rosés (en cas d'enrichissement du moût)	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)
e) - Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » (en cas d'enrichissement du moût)	<b>13 %.</b> (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
Dénominations géographiques complémentaires	
a) - Vins rouges	
Dénominations géographiques complémentaires « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	12,5 %.
Dénominations géographiques complémentaires « Chautagne », « Chignin » et « Jongieux »	13 %
Avec indication du cépage gamay N ou pinot N	13 %.
Avec indication des autres cépages	12,5 %
b) - Vins blancs	
Dénominations géographiques complémentaires « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian » et « Saint-Jeoire-Prieuré » avec ou sans indication du cépage jacquère B	12 %

Dénominations géographiques complémentaires « Crépy », « Marignan », « Marin » et « Ripaille », avec ou sans indication du cépage chasselas B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » avec ou sans indication du cépage gringet B	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»	13 %
c) - Vins mousseux <del>et pétillants</del> blancs	
Dénomination géographique complémentaire « Ayze » <b>(en cas d'enrichissement du moût)</b>	13 %. (après prise de mousse et avant dégorgement)

**f) - Matériel interdit**

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

**g) – Capacité de la cuverie**

- Le chai dispose d'un volume, en cuverie de vinification, équivalent au moins au produit de la surface en production par le rendement visé au 1<sup>o</sup> du point VIII ;
- **Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant », tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin porté sur la déclaration de récolte ou la déclaration de production de l'année précédente, à surface égale.**

**h) - Entretien du chai et du matériel ~~Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)~~**

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

**i) - Maîtrise des températures de vinification.**

Le chai de vinification est doté d'un dispositif de suivi des températures de vinification.

*2°- Dispositions par type de produit*

- a) - Les vins mousseux ~~et pétillants~~ sont élaborés par seconde fermentation en bouteille ;**
  - pour ces vins, la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois ;
- b) – Les vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre ;**
  - le tirage en bouteilles, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1<sup>er</sup> décembre qui suit la récolte ;
  - la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
-------------------------------



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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement pour les vins tranquilles et au dégorgement pour les vins mousseux ~~ou pétillants~~.

Les bulletins d'analyse ~~doivent être~~ **sont** conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

**VINS BENEFICIAANT DE L'INDICATION « CREMANT »**

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins des analyses réalisées après prise de mousse.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois.

**b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.**

**c) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.**

*4°- Dispositions relatives au stockage*

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

**b) – Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant », la température du local de stockage des bouteilles « sur lattes », est 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

**DISPOSITIONS GENERALES**

- Les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- Les vins mousseux ~~et pétillants~~ sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies, après tirage.

**VINS BENEFICIAANT DE L'INDICATION « CREMANT »**

**- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale de 12 mois à compter de la date de tirage ;**

**- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.**

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

**DISPOSITIONS GENERALES**

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux <del>et pétillants</del> peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.</li><li>- Les vins mousseux <del>et pétillants</del> ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.</li></ul> |
|--|

<b>VINS BENEFICIAANT DE L'INDICATION « CREMANT »</b>
--

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte ;</li><li>- Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.</li></ul> |
|--|

## X. — Lien avec la zone géographique

### 1° – Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de Savoie s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.

La zone géographique s'étend ainsi sur 56 communes situées dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie, de l'Ain, et sur une frange au nord de l'Isère.

**Pour la production des vins bénéficiant de l'indication « Crémant », la zone géographique s'étend sur 54 communes situées dans les mêmes départements, à l'exclusion des communes de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Ayze ».**

Le vignoble de Savoie occupe plusieurs situations géologiques bien différentes :

- l'avant-pays savoyard, correspondant à la grande dépression péri-alpine, comblée par des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes à l'ère ~~Quaternaire~~ tertiaire), souvent masquées par des alluvions récentes ou sur-creusées par les glaciers quaternaires, ce dont témoignent les lacs Léman ou du Bourget ;
- les plis jurassiens ennoyés dans les molasses ; ils forment les reliefs les plus à l'ouest du massif (Dent du Chat, Chautagne), d'orientation générale nord-sud ;
- les vallées et dépressions alpines dans leur traversée des Alpes externes calcaires (vallée de l'Arve, cluse de Chambéry et combe de Savoie).

~~Les différents sites viticoles occupent~~ **parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur** des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion intense du massif alpin, toujours active de nos jours :

- les alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses (Ripaille, Marin) ;
- les moraines glaciaires datant du quaternaire ancien, formant des placages en piémont ou à flanc de vallée (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel...) ;
- les éboulis post-glaciaires empâtant le pied des reliefs (Chignin, Combe de Savoie, Ayze...) ;
- les molasses tertiaires (Frangy, Chautagne) ;
- Enfin, les substrats issus de l'écroulement du Mont-Granier, résultant d'un accident géologique récent (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires crétacés (Abymes).

Affleurent aussi, localement, des roches plus anciennes, non recouvertes par les épandages récents, principalement des marnes et calcaires du Jurassique supérieur (Arbin, Jongieux).

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

Le vignoble, implanté sur la face ouest du massif alpin, est soumis à de fortes précipitations, toujours supérieures à 1000 millimètres par an.

Cette humidité liée au climat est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.

L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude.

Les vignobles sont orientés sud et sud-est, ou ouest, et compris dans une gamme d'altitudes allant de 250 mètres à 500 mètres.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent de nombreuses variantes climatiques au sein desquelles le vignoble s'établit en îlots plus ou moins importants.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

~~Dès le I<sup>er</sup> siècle, COLUMELLE cite l'*allobrogicum* comme un vin renommé, et Pline parle de la vigne «*vitis allobrogica*», probablement proche du cépage mondeuse N et mondeuse B. De nombreux textes témoignent du développement des vignes «chrétiennes» jusqu'au XV<sup>ème</sup> siècle, surtout sur les cônes de déjections adossés aux massifs.~~

~~Au XVII<sup>ème</sup> siècle, les récits de voyageurs tels l'anglais Th. CORYAT, attestent de l'existence d'un vignoble anéré à l'entrée des vallées. L'établissement du cadastre sarde, dès 1728 en Savoie par le roi VICTOR AMEDEV II, recense la répartition sociale et la valeur des vignobles.~~

~~Plusieurs auteurs décrivent alors le développement de vins de qualité produits sur des vignes seigneuriales et bourgeoises à coté des vignes paysannes jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle. Ainsi, A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il parle du cépage altesse B. En 1884, le vignoble atteint son apogée avec 21143 hectares pour 504943 hectolitres.~~

La culture de la vigne est attestée dès la période Gallo-romaine par les écrits des auteurs romains COLUMELLE et PLINE L'ANCIEN.

Du Moyen-Âge au XIX<sup>ème</sup> siècle les textes de voyageurs et les rapports des autorités décrivent l'existence de vignobles dans les vallées.

L'établissement du cadastre sarde, en Savoie, par le roi VICTOR AMEDEV II, dès 1728, recense la répartition sociale et la valeur des vignobles.

A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il décrit la viticulture locale.

En 1884, le vignoble atteint son apogée avec 21143 hectares pour 504943 hectolitres ; ce vignoble sera quasiment anéanti avec la crise phylloxérique.

~~La fin seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle est caractérisée par la crise phylloxérique anéantissant quasiment tout le vignoble. Au cours de l'Entre deux guerres, seules les petites exploitations survivent mais n'exploitent plus que la moitié du vignoble.~~

Depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, avec la mise en bouteille des vins, sont apparus les premiers vins mousseux, issus de la re-fermentation naturelle des sucres présents dans les vins. Depuis les producteurs ont affiné la méthode en s'appuyant en particulier sur la technique de seconde fermentation en bouteille. La conservation des vins sur lattes peut durer plus d'une année, chez certains opérateurs. Un certain nombre de cépages locaux, produisant peu d'alcool et conservant de la vivacité, se révèlent bien adaptés à l'élaboration de vins mousseux ; ils ont été privilégiés par les opérateurs dans l'assemblage des cuvées, comme les cépages jacquère B et altesse B, reflets de l'identité savoyarde.

Au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, les paysans-vignerons s'organisent au profit d'une mutation qualitative et modernisent les méthodes de culture et de production. Ainsi les producteurs s'unissent en syndicats locaux et régionaux, puis, en 1945, en une Fédération des appellations d'origine vins délimités de qualité supérieure « Savoie-Lyonnais », enfin au sein du Syndicat Régional des Vins de Savoie. Trois caves coopératives (Montmélian, Cruet, Chautagne) sont créées en Savoie.

Depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1973, le vignoble a évolué tout en maintenant ses méthodes traditionnelles de culture.

L'appellation d'origine contrôlée « Savoie » est caractérisée par la présence d'une grande palette de cépages, reflétant la diversité des conditions locales, auxquelles ils s'adaptent : chasselas B presque exclusif sur les rives du Lac Léman, gringet B le long de la vallée de l'Arve, jacquère B dans la cluse de Chambéry, roussanne B à Chignin, dans des coteaux d'exposition plein sud, mondeuse N dans la combe de Savoie, gamay N en Chautagne, mais aussi pinot noir N, molette B, altesse B. Parallèlement au travail des viticulteurs, toute une dynamique s'est développée autour du travail de pépiniéristes installés en Combe de Savoie. Ils participent depuis longtemps à valoriser et à préserver l'ensemble du patrimoine végétal local.

L'appellation d'origine contrôlée « Savoie » se décline ainsi en vins tranquilles blancs, rouges et rosés, ~~et en vins mousseux de qualité ou pétillants blancs et rosés~~ **et en vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'indication « Crémant »**. En 2009, la production du vignoble de « Savoie » atteint 110000 hectolitres, **dont 500000 cols de vins mousseux de qualité**.

## 2° – Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

### *Vins tranquilles*

Les vins blancs présentent un caractère fin et frais, souvent perlant dans leur jeunesse lorsqu'ils sont conservés sur lies fines. Ils offrent une palette d'arômes floraux et fruités.

Les vins rouges ont une couleur rubis, quelquefois plus soutenue, vermeil ou à reflets violacés, notamment avec la présence du cépage mondeuse N. Ils présentent un nez fréquemment marqué par les fruits rouges ou les fruits noirs, avec quelquefois des notes épicées ou poivrées.

Les vins rosés sont de couleur vive et présentent très fréquemment des notes florales au nez.

Au sein de ce vignoble, qui forme une mosaïque complexe au gré des différentes vallées, ont été reconnues plusieurs dénominations géographiques complémentaires.

14 dénominations géographiques complémentaires pour les vins blancs qui sont :

- « Apremont », « Les Aymes », « Chignin », « Cruet », « Chautagne », « Saint-Jeoire-Prieuré », « Montmélian » et « Jongieux », dont les vins sont issus du cépage emblématique jacquère B : la fraîcheur, la minéralité et les arômes floraux caractérisent ces produits.
- La dénomination géographique complémentaire « Chignin-Bergeron », dont les vins sont issus du cépage roussane B : des senteurs florales au nez et des arômes fruités très amples en bouche évoquant le fruit arrivé à maturité identifient le produit ; les vins offrent une bonne capacité au vieillissement.
- « Marin », « Marnigan », « Ripaille » et « Crépy », dont les vins sont issus du cépage chasselas B : ces vins expriment des saveurs fruitées qui rappellent les agrumes et les fleurs blanches.
- « Ayze », marqué par les caractères du cépage gringet B à partir duquel il est principalement élaboré ; les vins expriment un ensemble aromatique dominé par des nuances florales.

5 dénominations géographiques complémentaires pour les vins rouges qui sont :

- d'une part, « Arbin » et « Saint-Jean-de-la-Porte », dont les vins sont issus du seul cépage mondeuse N : les vins sont caractérisés par une structure tannique soutenue complétée par des saveurs d'épices et de fruits noirs ;
- d'autre part, « Chignin », « Chautagne » et « Jongieux », dont les vins sont issus du cépage gamay N avec des produits qui exhalent des arômes fruités et persistants qui rappellent le raisin, ou des cépages mondeuse N et pinot N avec des produits qui se révèlent plus charpentés.

### *Vins mousseux ~~et pétillants~~*

~~Les vins mousseux ou pétillants s'appuient sur le support vif et peu alcoolique des cépages blancs qui entrent principalement dans leur élaboration et leur confèrent fraîcheur et légèreté. Lorsqu'ils sont élaborés en rosé, les notes fruitées complètent la palette des saveurs. Pour la dénomination géographique complémentaire « Ayze », les nuances florales peuvent être complétées par des notes de fruits secs.~~

**Production confidentielle**, les vins mousseux **rosés s'appuient** sur le support vif et peu alcoolique des cépages qui entrent dans leur élaboration et leur confèrent fraîcheur et légèreté. **Ils présentent des notes fruitées qui complètent la palette des saveurs.**

Pour la dénomination géographique complémentaire « Ayze », **les vins blancs présentent des notes florales rappelant les fleurs blanches, complétées par des nuances de fruits mûrs, de fruits secs et d'épices. Ces vins se distinguent par une vivacité en bouche qui leur offre équilibre et élégance.**

**Les vins mousseux blancs bénéficiant de l'indication « Crémant » sont issus majoritairement de l'assemblage de raisins blancs. Ces cépages blancs leur confèrent fraîcheur, vivacité et légèreté. Ils se caractérisent par une robe pâle et une mousse fine et persistante. Le nez est élégant, expressif, ouvert et offre une palette d'arômes floraux, minéraux et fruités. Les vins présentent en bouche une finale plutôt minérale et fraîche.**

### *3° – Interactions causales*

#### *Vins tranquilles*

La présence prégnante des chaînons montagneux, révélant d'une part des expositions différentes tranchées et induisant, d'autre part, des courants d'air particuliers (brise de vallée, courants ascendants) combinée à un réseau hydrographique dense (lacs, résurgences, rivières) conduit à une implantation du vignoble sur les coteaux, au cœur des vallées et aux abords des lacs, en îlots plus ou moins importants.

Le paysage, formé d'une mosaïque de petites parcelles précisément délimitées, est fortement marqué par l'activité viticole, où l'on retrouve sur les coteaux escarpés de petites maisonnettes traditionnelles appelées des « *sartots* » (maisonnettes rustiques, groupées ou isolées, adossées à la pente pour conserver le vin et y vivre à la belle saison.).

La caractéristique principale du vignoble de « Savoie » réside ainsi dans tout un ensemble de produits issus de ces différents îlots au gré de l'adéquation entre le mésoclimat, le sol et le cépage.

Ainsi, si l'ensemble lémanique permet au cépage chasselas B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi de Chignin à Montmélian permettent au cépage roussanne B d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée. De même, alors que les cépages gamay N et pinot noir N ont colonisé collines et replats morainiques, le cépage mondeuse N, très exigeant, se cantonne aux éboulis fins et à l'alimentation hydrique régulée.

Rustique, aimant les terrains frais et profonds, le cépage jacquère B a permis de recoloniser le chaos géologique né de l'effondrement de la montagne calcaire du Mont Granier. Le vin traduit alors ces éléments par une minéralité nette en bouche et des expressions aromatiques fraîches et florales.

Dans un registre différent, le cépage altesse B requiert des sols argilo-calcaires à faible pourcentage d'argile, pauvres, bien drainés et à exposition sud/sud-ouest.

Le vigneron, tout en faisant face aux difficultés des vignoble implantés en coteaux, peu mécanisables, porte toute son attention sur les techniques de culture des vignes telles que l'ébourgeonnage, la vendange en vert, l'effeuillage et le raisonnement des pratiques. Elles permettent de maîtriser la vigueur et le rendement des vignes et participent à l'amélioration de la qualité sanitaire des raisins.

Une fois le raisin récolté à bonne maturité, la vinification impose un travail important par cépages (principaux et accessoires), afin d'obtenir des vins à l'équilibre satisfaisant.

~~La structure même des exploitations, plutôt familiales, transmises sur plusieurs générations permet le maintien d'un tissu agricole rural. Celui-ci assure la transition entre l'espace urbanisé et l'espace montagnard d'alpage et explique que pour moitié, les vins de « Savoie » soient vendus en bouteille par les domaines viticoles et les caves coopératives. L'autre moitié est commercialisée par une dizaine de négociants locaux. La commercialisation est régionale et à destination de la restauration. Aujourd'hui la demande extérieure devient de plus en plus importante. La viticulture d'appellation d'origine contrôlée représente la première production végétale des départements savoyards.~~

~~L'évolution de la consommation bénéficie du dynamisme commercial induit par les activités touristiques hivernales dans les grandes stations de ski des Alpes du nord, mais aussi le tourisme d'été, notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Savoie » au-delà des limites régionales. (Ci-après)~~

#### *Vins mousseux et pétillants*

La production ~~de ces vins des vins mousseux rosés~~ s'inscrit dans le même contexte et les éléments développés ci-dessus s'appliquent également aux produits obtenus.

La diversité des périodes de maturité optimale des cépages oblige généralement les élaborateurs à une vinification séparée de chaque cépage. Forts d'un savoir-faire maîtrisé, ceux-ci dirigent leurs assemblages pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité, ~~des vins mousseux et pétillants~~ en fonction du millésime.

~~L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.~~

**Au sein de la dénomination géographique complémentaire « Ayze », les vins tirent leur originalité des caractères du cépage gringet B, cépage endémique de la vallée de l'Arve, au débourrement tardif, qui s'épanouit sur les pentes exposées au sud, face au massif du Mont-Blanc, dans un environnement climatique contrasté, marqué par des amplitudes thermiques importantes.**

**La fraîcheur et la vivacité des vins sont liées au mésoclimat particulier, et le cépage gringet B exprime, planté sur des molasses argilo-calcaires riches en cailloutis et développées sur des éboulis post-glaciaires, son identité florale et épicée caractéristique ou des notes plus mûres sur les pentes les plus fortes et les sols les moins profonds.**

L'implantation du vignoble sur les coteaux, au cœur des vallées et aux abords des lacs, en îlots plus ou moins importants, l'adéquation des cépages au contexte pédologique caractérisé par des formations récentes et un contexte climatique caractérisé notamment par une somme de température peu élevée, contribuent à la fraîcheur des vins bénéficiant de l'indication « Crémant », et à la production d'arômes primaires.

La production du vin destiné à l'élaboration du « Crémant de Savoie » s'accompagne de règles rigoureuses de récolte et de pressurage qui permettent la préservation des arômes. L'extraction lente et dirigée des moûts permet d'obtenir un vin à la robe limpide. Compte tenu des caractéristiques des cépages mis en œuvre, le vin obtenu présente une couleur pâle.

Fort de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs de vins mousseux bénéficiant de l'indication « Crémant » dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre vif floral et fruité des vins. La présence majoritaire des cépages jacquère B et altesse B, dans ces assemblages, dote les produits d'une véritable originalité et identité savoyarde. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins et leur minéralité.

-----

La structure même des exploitations, plutôt familiales, transmises sur plusieurs générations permet le maintien d'un tissu agricole rural. Celui-ci assure la transition entre l'espace urbanisé et l'espace montagnard d'alpage et explique que pour moitié, les vins de « Savoie » soient vendus en bouteille par les domaines viticoles et les caves coopératives. L'autre moitié est commercialisée par une dizaine de négociants locaux. La commercialisation est régionale et à destination de la restauration. Aujourd'hui la demande extérieure devient de plus en plus importante. La viticulture d'appellation d'origine contrôlée représente la première production végétale des départements savoyards.

L'évolution de la consommation bénéficie du dynamisme commercial induit par les activités touristiques hivernales dans les grandes stations de ski des Alpes du nord, mais aussi le tourisme d'été, notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Savoie » au-delà des limites régionales.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée*

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine

contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2015 incluse pour les seuls opérateurs ayant établi un échéancier individuel conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 26 et 27 février 2003.

#### *2°- Modes de conduite*

Les parcelles de vigne plantées avant le 18 mars 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

#### *3°- Normes analytiques*

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles pour l'ensemble des vins blancs tranquilles ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

#### **4°- Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant » - Réception et pressurage (Convoyage des raisins et tapis à raisins)**

**Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 3 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, jusqu'à la récolte 2017 incluse.**

## **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 « Vin de Savoie » ou « Savoie », et qui sont présentés sous la dite 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.

#### *2°- Dispositions particulières*

a) - Toutes les indications facultatives, **dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres**, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

*1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins de base destinés à l'élaboration de vins*



*mousseux ~~ou pétillants~~ et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)*

a) - Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ~~ou pétillants~~ et de **vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »**, avant le 31 mars qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) - La déclaration de renonciation à produire (ci-après) vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour la production des vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux ~~et pétillants~~, à l'exception des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant ».

#### *2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles*

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 plus tard le 31 août de l'année de récolte.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (vins tranquilles ou vins mousseux ~~et pétillants~~).

L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### *3. Déclaration d'intention de production (vins susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »*

**En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).**

**Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :**

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

**La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.**

#### *4. Déclaration de revendication (vins tranquilles) et déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ~~ou pétillants~~ et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)*

La déclaration de revendication **ou la déclaration dite « d'aptitude »** ~~doit être~~ est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle ~~doit être~~ est adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication **ou la déclaration dite « d'aptitude »** indique :

- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire **ou l'indication « Crémant »** ;
- le volume du vin **ou du vin de base**;
- 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, de moûts **ou de vin de base**;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

~~4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants) :~~

~~La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.~~

~~Elle doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.~~

~~Elle indique :~~

- ~~- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire ;~~
- ~~- 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production 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.~~

~~5. Déclaration de mise à la consommation (vins mousseux et pétillant)~~

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

~~La déclaration indique :~~

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

~~5. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de base)~~

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

~~6. Déclaration de mise à la consommation (vins mousseux et vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)~~

~~La déclaration de mise à la consommation est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, au moins deux jours ouvrés avant la date à laquelle les produits sont mis en marché auprès du consommateur.~~

~~Elle indique :~~

- ~~- le nom et l'adresse du demandeur ;~~
- ~~- le numéro EVV ou SIRET ;~~
- ~~- l'appellation revendiquée ;~~
- ~~- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;~~

- le numéro de tirage du lot;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

*7. Déclaration de remise en cercle (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)*

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

*8. 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 ~~préalable~~ de conditionnement, ~~ou le calendrier prévisionnel de conditionnement~~ au ~~minimum~~ moins deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.

~~Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.~~

*9. 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 en fait~~ la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

*10. Déclaration de renoncement*

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire 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.

*11. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée ~~devra en faire en fait~~ 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.

*12. 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 structurant 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~~ est 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'Institut national de l'origine et de la qualité.

## II. - Tenue de registres

### ~~Pas de dispositions particulières.~~

*1. Carnet de pressoir (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)*

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre, par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus et, le cas échéant, leur fractionnement ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

**2. Registre de tirage (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)**

La tenue d'un registre de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- la date du début de tirage ;
- la date de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- la constitution de la cuvée ;
- le numéro de tirage.

**3. Registre de dégorgement (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)**

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

CHAPITRE III

**I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation.**

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
<b>Réception et pressurage (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)</b>	- <b>Contrôle documentaire ;</b> - <b>Contrôle sur site.</b>
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.

Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
<b>Dispositions particulières de récolte (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)</b>	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
<b>Pressurage (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)</b>	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Assemblages	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
<b>Suivi des règles particulières de transformation (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)</b>	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site
<b>Rendement en jus et taux de rebêches (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)</b>	<b>Contrôle documentaire (carnet de pressoir)</b>
Rendement autorisé	Contrôle 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.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits

<b>B - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
A la retraison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et <b>tous</b> vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
<b>Vins après prise de mousse (Vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »)</b>	<b>Examen analytique</b>
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition (vins mousseux <del>et pétillants</del> et <b>vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication « Crémant »</b> )	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	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité  
TSA 30003  
93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex  
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00  
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04  
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----