

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

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.

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

- « Azé »,
- « Bray »,
- « Burgy »,
- « Bussières »,
- « Chaintré »,
- « Chardonnay »,
- « Charnay-lès-Mâcon »,
- « Cruzille »,
- « Davayé »,
- « Fuissé »,
- « Igé »,
- « Lugny »,
- « Loché »,
- « Mancey »,
- « Milly-Lamartine »,
- « Montbellet »,
- « Péronne »,
- « Pierreclos »,
- « Prissé »,
- « La Roche-Vineuse »,
- « Serrières »
- « Solutré-Pouilly »,
- « Saint-Gengoux-le-National »,
- « Uchizy »,
- « Vergisson »,
- « Verzé »,
- « Vinzelles ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non de la mention « Villages » peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Mâcon »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
Dénominations géographiques « Azé », « Bray », « Burgy », « Bussières », « Chaintré », « Chardonnay », « Charnay-lès-Mâcon », « Cruzille », « Davayé », « Igé », « Lugny », « Mancey », « Milly-Lamartine », « Péronne », « Pierreclos », « Prissé », « La Roche-Vineuse », « Saint-Gengoux-le-National », « Verzé ».	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
Dénomination géographique « Serrières »,	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénominations géographiques « Fuissé », « Loché », « Montbellet », « Solutré-Pouilly », « Uchizy », « Vergisson », « Vinzelles ».	Vins tranquilles blancs
Mention « Villages »	Vins tranquilles blancs
Mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles blancs et rosés

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Donzy-le-National, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

b) - Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jugy, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-

Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

c) - Pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique, l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 mars 2005, pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, est constitué par le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	COMMUNES
« Azé »	Azé
« Bray »	Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert
« Burgy »	Burgy
« Bussièrès »	Bussièrès
« Chaintré »	Chaintré, Chânes, Crêches-sur-Saône
« Chardonnay »	Chardonnay, Ozenay, Plottes, et Tournus pour partie
« Charnay-lès-Mâcon »	Charnay-lès-Mâcon
« Cruzille »	Grevilly, Martailly-lès-Brancion, et Cruzille pour partie
« Davayé »	Davayé
« Fuissé »	Fuissé
« Igé »	Igé
« Lugny »	Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé, et Cruzille pour partie
« Loché »	Mâcon
« Mancey »	Boyer, La-Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers, et Tournus pour partie
« Milly-Lamartine »	Berzé-la-Ville, Berzé-Le-Chatel, Milly-Lamartine, Sologny
« Montbellet »	Montbellet
« Péronne »	Péronne, Saint-Maurice-de-Satonnay, et Clessé pour partie
« Pierreclos »	Pierreclos
« Prissé »	Prissé
« La Roche-Vineuse »	Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny, Roche-Vineuse
« Serrières »	Serrières
« Solutré-Pouilly »	Solutré-Pouilly

« Saint-Gengoux-le-National »	Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Grosne, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Ythaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La-Vineuse
« Uchizy »	Uchizy
« Vergisson »	Vergisson
« Verzé »	Verzé
« Vinzelles »	Vinzelles

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 27 et 28 mai 1998, des 27 et 28 mai 2004, des 6 et 7 septembre 2006, du 28 mai 2008 et du 3 novembre 2009.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belansur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormotle-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombesur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

- Département du Rhône ; Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazayd'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié,

Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jeand'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon.

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Barizy, Beaumont-sur-Grosne, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champforgeuil, Change, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Charrecey, Chassey-le-Camp, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Cluny, Cormatin, Couches, Créot, Culles-les-Roches, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Farges-lès-Chalon, Flagy, Fley, Fontaines, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Jambles, Jully-lès-Buxy, Lalheue, La Loyère, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Montagny-lès-Buxy, Moroges, Paris-l'Hôpital, Remigny, Rosey, Rully, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saisy, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy, Taizé, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vers.

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

b) - Pour la mention « Villages », l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV 1°, a) et au point IV 3°, a) non comprises les communes listées au point IV 1°, b).

c) - Pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration est constituée par le territoire des communes listées au point IV 1°, a) et au point IV 3°, a), non comprises les communes listées au point IV 1°, c) dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune des dénominations géographiques.

V. – Encépagement

1° - Encépagement

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION, COULEUR DES VINS	CEPAGES
AOC « Mâcon »	
Vins rouges et rosés	gamay N, pinot noir N
Vins blancs	chardonnay B
Dénominations géographiques	
Vins rouges et rosés	gamay N
Vins blancs	chardonnay B
Mention « Villages »	
Vins blancs	chardonnay B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vignes implantées sur pentes sableuses : - parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 15 % ; - sol présentant un taux de sable supérieur ou égal à 30%.	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.
Vignes implantées sur des pentes autres que sableuses : parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 25 %.	

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
Vins rouges et rosés	Soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et éventail), avec un maximum par pied de 8 yeux francs et de 4 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Lors du rajeunissement des cordons le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 8.

	Soit en taille longue Guyot simple, avec un maximum par pied de 8 yeux francs, dont 6 yeux francs sur le long bois et 1 courson à 2 yeux francs.
Vins blancs	Soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat), avec un maximum par pied de 10 yeux francs et de 5 coursons portant chacun un maximum de 2 yeux francs. Lors du rajeunissement des cordons le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.
	Soit en taille longue Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, à savoir, un long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ou un long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson à 2 yeux francs maximum
	Soit en taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un maximum de 14 yeux francs par pied dont un long bois portant au maximum 12 yeux francs et 1 courson à 2 yeux francs. La pointe du long bois est attachée sur le fil inférieur du palissage
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

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

- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être palissées et le palissage doit être entretenu.
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 11000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) - Seuils de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

- a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.
 - Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.
- b) - Les plantations de vignes et les remplacements ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

- a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) - Dispositions particulières de récolte
Pas de disposition particulière.
- c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION, COULEUR DES VINS	RICHESSA MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Mâcon »		
Vins rouges et rosés	171	10,0 %
Vins blancs	162	10,0 %
Dénominations géographiques		
Vins rouges et rosés	180	10,5 %

Vins blancs	178	11,0 %
Mention « Villages »		
Vins blancs	170	10,5 %

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Mâcon »	
Vins rouges et rosés	64
Vins blancs	70
Dénominations géographiques	
Vins rouges et rosés	58
Vins blancs	66
Mention « Villages »	
Vins blancs	68

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION, COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Mâcon »	
Vins rouges et rosés	69
Vins blancs	75
Dénominations géographiques	
Vins rouges et rosés	65
Vins blancs	73
Mention « Villages »	
Vins blancs	75

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

- Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent les teneurs maximales en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins rouges	2
Vins rosés	3
Vins blancs	3
	4 (Si l'acidité totale, exprimée en H ₂ SO ₄ , est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre)

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total des vins répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, MENTION, COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Mâcon »	
Vins rouges et rosés	12,5 %
Vins blancs	12,5 %
Dénominations géographiques	
Vins rouges et rosés	13 %
Vins blancs	13,5 %
Mention « Villages »	
Vins blancs	13 %

f) - Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 80 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification doivent être bien entretenus, cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres, les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement, une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) - Elevage

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

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

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

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

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Sur les communes suivantes du département de Saône et Loire : Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Bussièrès, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Clessé, Cruzille, Fuissé, Lugny, Mâcon-Loché, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Sologny, Solutré-Pouilly, Uchizy Vergisson, Vinzelles et Viré, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie de la mention « Villages » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Macon » suivie de la mention « Villages » ou « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Ces parcelles sont identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement sur une liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006 du 29 mai 2008 et du 3 novembre 2009.

2°- Encépagement et règles d'assemblage

a) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non d'une dénomination géographique peuvent être issus des cépages gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

b) – La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément dans l'assemblage des vins rouges et rosés, susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non d'une dénomination géographique, est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, présentant une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds à l'hectare et 7000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

b) Règles de taille

Les parcelles de vignes en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 longs bois portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année et 2 coursons de 2 yeux francs.

4°- Normes analytiques

Par dérogation au point IX 1° du présent cahier des charges, les vins blancs peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre, jusqu'à la récolte 2012 incluse.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlée « Mâcon », « Mâcon » suivi de la mention « Villages », ou « Mâcon » suivi d'une dénomination géographique et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, les appellations d'origine contrôlée susvisées soient inscrites et accompagnées de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

a) – Le nom de la dénomination géographique suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions sont identiques à celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique avant le 31 mars qui précède la récolte.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 15 mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepreneurs agréés ou conditionnement et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Cette déclaration précise notamment :

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

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

4. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison de produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés
- l'identité de l'acheteur.

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

5. Déclaration de mise à la consommation

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

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;

- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration de replis

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

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

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

8. Déclaration de déclassement

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

9. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

10. Plantation ou replantation, en situation de pente, de parcelles de vigne à une densité minimale de 5000 pieds à l'hectare

Avant toute plantation ou replantation, en situation de pente, de parcelles de vigne à une densité minimale de 5000 pieds à l'hectare une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

11. 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 adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

12. Système dérogatoire

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leurs prévisions de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 4,5 et 7 ci-dessus.

II. – Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage :

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

2. Registre TSE :

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

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle Documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle Documentaire Visite sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, matériel végétal)	Contrôle Documentaire Visite sur le terrain
A4 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle Documentaire Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle Documentaire Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (Hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage (T°C)	Contrôle Documentaire Visite sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain

Etat cultural et sanitaire de la vigne (Etat sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle Documentaire Visite sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle Documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, Registre d'enrichissement, acidification, désacidification Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle Documentaire : Tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle Documentaire (Tenue de registre) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté en dépassement du rendement autorisé	Contrôle Documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle Documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois Cédex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04.

Courriel : info@inao.gouv.fr

Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 9 septembre 2010.

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