

Décret n° 2009-1318 du 27 octobre 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Mercurey»

Visas

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 13 mai 2009,

Décète :

Art. 1^{er} - Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Mercurey», annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2 - Le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Mercurey» est abrogé.

ANNEXE

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE**

« MERCUREY »

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « premier cru » complétée ou non d'une dénomination de climat pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention et l'utilisation d'une telle dénomination dans le présent cahier des charges.

III - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Mercurey » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique :

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône et Loire : Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu .

b) - Pour la mention « premier cru », ou la dénomination de climat, ou soit de l'un et de l'autre, la récolte des raisins est assurée sur le territoire des lieux-dits correspondant à la liste des climats approuvée lors des séances du comité national compétent des 07 et 08 novembre 1990, des 05 et 06 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003:

2° - Aire parcellaire délimitée :

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 07 et 08 novembre 1990, des 05 et 06 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003.

Les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées sont déposés auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) – Pour pouvoir adjoindre la mention premier cru, ou la dénomination de climat, ou l'un et l'autre, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 07 et 08 novembre 1990, des 05 et 06 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

La liste des climats classés en premier cru figure dans le tableau ci-dessous :

Commune	Dénomination du climat	Lieux-dits cadastraux
Mercurey	Les Saumonts	Les Saumonts (P)
	Les Puillets	Les Puillets (T)
	Les Croichots	Les Croichots (T)
		Les Champs Michaux (P)
	La Cailloute	La Cailloute (T)
	Les Combins	Les Combins (T)
	Les Champs Martin	Les Champs Martin (T)
	Clos des Barraults	Le Clos des Baraults (T)
	Les Crêts	Les Crêts (T)
	Clos Voyens	Clos Voyens (T)
	Les Naugues	Les Naugues (T)
	Clos des grands Voyens	Jamproye (P)
		Clos des grands Voyens (T)
	Clos des Myglands	Clos Miglan (T)
	Le Clos l'Evêque	Le Clos l'Evêque (T)
	Grand Clos Fortoul	Grand Clos Fortoul (T)
	Clos Marcilly	Le Marcilly (T)
	Clos Tonnerre	Clos Tonnère (T)
	Les Vasées	Les Vasées (T)
	Les Byots	Les Byots (T)
	Sazenay	En Sazenay (P)
	La Bondue	En Sazenay (P)
		La Bondue (P)
	La Levrière	La Levrière (T)
	Le Clos du Roy	Le Clos du Roi (T)
	La Mission	La Mission
Griffères	Vigne de Maillonge (P)	
Les Velley	Les Chavances (P)	
	Les Vellées (P)	
Saint-Martin-sous-Montaigu	Les Fourneaux	Les Fourneaux (T)
	Les Montaigus	Les Montaigus (T)
		A la Verrière (T)
		A la Serve (T)
	Les Montaigus (Parcelles A1 à A45 uniquement)	Les Montaigus
		Clos des Montaigus
	La Chassière	La Chassière (P)
	Clos de Paradis	Le Paradis (P)
		La Boudaillerie (P)
	Les Ruelles	En Ruelle (P)

3° - Aire de proximité immédiate :

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

Dans le département de Côte d'Or :

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes,

Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthele, 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-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, 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.

Dans le 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, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, 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-Jean-d'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-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon.

Dans le département de Saône-et-Loire :

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

le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

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

V - Encépagement

1° - Encépagement :

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N.
- cépage accessoire : chardonnay B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot gris G.

2° - Règles de proportion :

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes et leur proportion totale est limitée à 15 p.100 au sein d'une parcelle déterminée.

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins rouges proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et éventail) : chaque pied comporte quatre coursons portant chacun un maximum de deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse huit ;
- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum six yeux francs et un courson à deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs.

Les vins blancs proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) : chaque pied comporte cinq coursons portant chacun un maximum de deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de dix yeux francs. Le rajeunissement des cordons se pratique de façon à ce qu'en aucun cas le nombre total d'yeux francs par pied ne dépasse dix.

- soit en taille longue (vignes conduites en Guyot simple) : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum six yeux francs et deux coursons à deux yeux francs ou une seule baguette portant au maximum huit yeux francs et un seul courson à deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de dix yeux francs.

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre 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.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 10500 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 15 p.100.

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) - Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) - L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.

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

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 doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° - Maturité du raisin :

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

Appellation – Mention - Dénomination	Richesse minimale en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
« Mercurey » pour les vins blancs	178	11,0 % vol
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	187	11,5 % vol
« Mercurey » pour les vins rouges	180	10,5 % vol
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	189	11,0 % vol

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement :

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

Appellation – Mention - Dénomination	Rendement (hectolitres par hectare)
« Mercurey » pour les vins blancs	45
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	45

« Mercurey » pour les vins rouges	40
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	40

2° - Rendement butoir :

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

Appellation – Mention - Dénomination	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
« Mercurey » pour les vins blancs	64
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins blancs	62
« Mercurey » pour les vins rouges	58
« Mercurey » complété par la mention « premier cru » complétée ou non par une dénomination de climat, pour les vins rouges	56

3° - Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé 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 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° - Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales :

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

a) - Réception et pressurage

Les pressoirs continus sont interdits .

b) - Assemblage des cépages

Dans le cas où des vins rouges sont produits à partir de parcelles au sein desquelles il y a des plants de Chardonnay comme défini au point V - a), les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés dans la limite de 15 p.100.

c) - Fermentation malo-lactique

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 normes analytiques suivantes :

- Pour les vins blancs, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est de 3 grammes par litre ;
- Pour les vins rouges, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est de 2 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

La concentration partielle de moûts de raisins est autorisée pour les seuls vins rouges. Cette concentration ne doit pas dépasser 10 p.100 du volume mis en oeuvre. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

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

Appellation – Mention - Dénomination	Titre alcoométrique volumique total
« Mercurey »	13,5 % vol
« Mercurey » complété par la mention « premier cru» complétée ou non par une dénomination de climat	14,0 % vol

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale 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 p. 100 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 et des produits 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, déposer 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 :

Les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

2° - Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural,
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues répondant aux conditions suivantes :

- Température : entre 5°C et 22°C ;
- Hygrométrie : supérieure ou égale à 50 p.100.

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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X - Lien à l'origine

XI - Mesures transitoires

Capacité de cuverie

A titre transitoire jusqu'à la récolte 2010 incluse, par dérogation au point IX. 1°. g), tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification, pour les vins rouges, équivalente au minimum à 60 p.100 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. Les cuves de vinification des vins rouges ne pourront pas être utilisées pour plus de deux vinifications au cours de la même récolte.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1 - Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 15 jours minimum avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Cette déclaration précise notamment :

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

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

2 - Déclaration préalable à la transaction et 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 6 et 15 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 par écrit.

3 - Déclaration de mise à la consommation

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 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 6 et 15 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.

4 - Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant toute expédition .

5 - Déclaration de replis

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

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli,
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli,
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre viti-vinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

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

6 - Déclaration de déclassement

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

7 - 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'INAO 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'INAO au plus tard le 1^{er} septembre.

8 - Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurants du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà 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 le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

9 - 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 leur prévision, de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II- Tenue de registres

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

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 (Fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, 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 : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle Documentaire : Enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (Hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage (T° C, hygrométrie)	Contrôle Documentaire : Enregistrement des températures 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 : Fiche de suivi de maturité, bulletin analyse de moût 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 pour des opérateurs, bulletins d'analyses
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle Documentaire (Obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête 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 conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Visite sur site