C/2026/2613

7.5.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2613)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, À L'ÉCHELLE DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Vin de Savoie / Savoie»

PDO-FR-A0681-AM01 — 22.7.2016

RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION

Article 105 du Règlement (UE) n°1308/2013

DEMANDEUR ET INTÉRÊT LÉGITIME

Syndicat régional des vins de Savoie

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION

1. *Suppression de la catégorie des vins pétillants blancs et rosés*

La catégorie des «vins pétillants» est supprimée. Ces vins étaient de moins en moins produits depuis plusieurs années, les opérateurs privilégiant les vins mousseux de qualité dont la surpression est supérieure à 3,5 bars (vins mousseux de qualité)

Les règles relatives à cette production ont donc été retirées du cahier des charges. Aucune opposition n'a été formulée pendant la procédure nationale d'opposition.

Le document unique a été modifié en conséquence.

2. *Indication «Crémant»*

Le cahier des charges est modifié afin d'autoriser l'emploi de l'indication «Crémant» en complément de l'appellation d'origine protégée «Savoie» ou «Vin de Savoie». Les conditions de production relatives à cette indication sont précisées dans le cahier des charges. Elles viennent se substituer à celles auparavant prévues pour les vins mousseux de qualité blancs, sauf pour ceux bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Ayze».

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement précédé par l'indication «Crémant» pour les vins mousseux de qualité blancs, à l'exception des vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Ayze». Cette règle est introduite au II «Dénominations géographiques et indications complémentaires» du chapitre Ier du cahier des charges. Le terme «indications» a remplacé le terme «mentions» dans le titre du II.

Le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique est modifié en conséquence.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n°1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Aire géographique du «Crémant»*

Un c) est ajouté au 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges afin de préciser la zone de production des vins bénéficiant de l'indication «Crémant».

Le point 6 «Zone délimitée» du document unique est modifié en conséquence.

4. *Encépagement pour la production de «Crémant»*

Le V du chapitre Ier du cahier des charges relatif à l'encépagement est complété.

L'encépagement autorisé pour la production des vins portant l'indication «Crémant» a été recentré sur un nombre plus limité de cépages que celui qui était défini pour la production des vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'appellation «Vin de Savoie» ou «Savoie». Ce recentrage concourt à une meilleure expression de l'identité savoyarde des vins. Ainsi, les cépages gringet B, marsanne B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs et verdesse B sont exclus.

Cette liste est définie au 1° du V du chapitre Ier du cahier des charges. En conséquence de l'élimination dans l'encépagement autorisé des cépages concernés par la règle fixée au 2° du V, celle-ci n'a été inscrite pour l'indication «Crémant» et a été supprimée pour les vins mousseux de qualité.

Le point 7 «Cépages principaux» du document unique n'a pas été modifié puisque les cépages non retenus pour la production de vins mousseux de qualité sous indication «Crémant» sont conservés pour les autres types de vin de l'appellation.

5. *Hauteur du feuillage pour la production de «Crémant»*

Au c) du 1° du VI du chapitre I er du cahier des charges, il est précisé que la hauteur du feuillage doit permettre de disposer de 1,20 m carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'1 kg de raisins.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification

6. *Charge maximale moyenne à la parcelle pour la production de «Crémant»*

Les valeurs spécifiques de charge maximale à la parcelle sont précisées pour prendre en compte la densité de plantation. Cette mesure doit permettre de maintenir un rapport équilibré entre la surface externe de couvert végétal et la production de raisins. Ces valeurs spécifiques sont plus en cohérence avec les particularités de cette production qui prévoit notamment des règles de pressurage imposant 150 kilogrammes de raisins pour au plus 100 litres de moût.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification

7. *Disposition de récolte pour la production de «Crémant»*

Au b) du 1° du VII du chapitre Ier du cahier des charges, il est précisé que les vins susceptibles de bénéficier de l'indication «Crémant» sont issus de raisins récoltés manuellement, conformément à l'article 66 du règlement CE n° 607/2009.

Cette modification n'apparaît pas dans le document unique.

8. *Disposition de transport de la vendange pour la production de «Crémant»*

Au c) du 1° du VII du chapitre Ier, afin de limiter les effets d'auto-pressage des grappes de raisin, il a été décidé de fixer un poids maximal de vendange transportée par contenant à 250 kilogrammes. Pour les mêmes raisons, la hauteur maximale des récipients de vendange est fixée à 0,40 cm. Ces récipients sont non étanches afin de permettre l'écoulement rapide des jus qui pourraient être produits en dépit des règles fixées pour les minimiser. Enfin, un délai entre la cueillette et le début du pressurage est fixé et strictement limité à 24 heures.

Le document unique n'est pas modifié sur ce point.

9. *Maturité du raisin pour la production de «Crémant»*

Aux a) et b) du 2° du VII du chapitre Ier, la richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum ont été fixés, respectivement à 144 grammes par litre de moût et 9 %, pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins avec indication «Crémant». Ces valeurs reprennent celles qui étaient fixées précédemment pour la production des vins mousseux de qualité blancs en appellation «Vin de Savoie» ou «Savoie». Ces valeurs sont adaptées aux caractéristiques des cépages retenus, en particulier pour les cépages jacquère B et altesse B, et permettent l'élaboration d'un vin de base peu alcoolisé et suffisamment vif et élégant.

Ces informations ne sont pas reprises dans le document unique.

10. *Rendement pour la production de «Crémant»*

Le 1° du point VIII «Rendements – Entrée en production» du chapitre premier est complété pour ce type de vin en tenant compte de la densité de plantation.

Le point 5 du document unique, » «pratiques vitivinicoles» est mis à jour en conséquence.

Un 4° intitulé «Dispositions particulières pour les vins susceptibles de bénéficier de l'indication "Crémant" a été introduit au point VIII du chapitre premier.

Le rendement maximum au pressoir exprimé au paragraphe a) reprend la règle fixée par l'article 66 point 5. du règlement (CE) n° 607/2009 pour les vins mousseux de qualité désignés sous l'indication "Crémant".

Enfin, en relation avec le rendement maximum au pressoir, un taux de "rebêches" est défini au paragraphe b) du point 4°. Les "rebêches" correspondent aux moûts obtenus en fin de pressurage au-delà du volume pouvant être produit dans la limite du rendement maximum au pressoir autorisé.

Le document unique n'est pas modifié sur ce point.

11. *Réception des raisins et pressurage pour la production de "Crémant"*

Un a) relatif au crémant est inséré au 1° du IX du chapitre Ier. Il définit des critères relatifs à la réception de la vendange, au pressoir, au chargement du pressoir et notamment le convoyage des raisins, au fractionnement des jus et à l'hygiène afin de préserver la qualité des raisins.

Une mesure transitoire est mise en place pour les sites de réception et de pressurage existants. Elle autorise un maximum de 3 tapis, entre la première chute et le pressoir, jusqu'à la récolte 2017 incluse. Cette disposition est introduite au 4° du XI du chapitre Ier.

Le document unique n'est pas modifié sur ces points.

12. *Assemblage des cépages pour la production de "Crémant"*

Au b) du 1° du IX du chapitre Ier, des conditions d'assemblage des cépages ont été définies pour mettre en avant les cépages jacquère B et altesse B. Ces deux cépages savoyards, gages de l'originalité des vins de la zone géographique, donnent de très bons résultats pour l'élaboration de vins par seconde fermentation en bouteille. La fixation d'un pourcentage minimal de jacquère B participe à la pleine expression de l'identité savoyarde et facilite la différenciation des vins bénéficiant de l'indication "Crémant" par rapport aux autres vins mousseux régionaux. Pour renforcer l'effet de ces règles sur les caractéristiques des vins, le pourcentage de cépages noirs a été limité à 20 %.

Pour les seules communes du département de la Haute-Savoie, une mesure transitoire accompagne la mise en place de ces règles, lesquelles figent une pratique jusqu'ici souple puisque fondée sur la présence non obligatoire et non encadrée quantitativement des cépages autorisés dans les vins mousseux de qualité blancs. Les règles s'appliqueront à compter de la récolte 2021.

Ces points n'affectent pas le document unique.

13. *Pratique œnologique pour la production de "Crémant"*

Au e) du 1° du IX du chapitre Ier du cahier des charges, il est précisé que l'utilisation des morceaux de bois est interdite pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication "crémant".

Cette disposition est reprise au point 5 "Pratiques vitivinicoles" du document unique.

Le titre alcoométrique volumique total maximal en cas d'enrichissement du moût des "crémant", correspond à celui fixé auparavant pour les vins mousseux de qualité blancs. Néanmoins, l'étape du contrôle de cette condition de production au cours de l'élaboration du vin mousseux a été modifiée. Il doit être réalisé après la prise de mousse et avant l'adjonction de liqueur d'expédition. Par ailleurs le groupement de producteurs intègre le contrôle de cette caractéristique au I chapitre III du cahier des charges.

Le point 4 "Description du ou des vins" du document unique est modifié en conséquence

14. *Capacité de la cuverie pour la production de "Crémant"*

Le g) du 1° du IX du chapitre Ier du cahier des charges, est complété pour ce type de vin.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

15. *Dispositions spécifiques pour la production de "Crémant"*

Au 2° du IX du chapitre Ier, sont reprises les conditions de production des crémants, seconde fermentation en bouteille, et durée de conservation en bouteilles sur lies, conformément aux dispositions de l'article 66 du règlement (CE) nº 607/2009. Il est également précisé que les bouteilles sont en verre et que le tirage en bouteilles est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

Les règles portant sur la fermentation en bouteille et la durée de conservation des bouteilles sur lies sont reprises dans le document unique au point 5 "Pratiques vitivinicoles" et au point 9 "Autres conditions essentielles".

16. *Conditionnement du "Crémant"*

Au 3° du IX du chapitre Ier du cahier des charges, il est précisé que 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. L'obligation pour les opérateurs de définir une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est également introduite.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

17. *Stockage du "Crémant"*

Pendant l'élaboration des vins, la température maximale du local de stockage des bouteilles "sur lattes" a été fixée au point 4° "Dispositions relatives au stockage" du IX du chapitre Ier.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

18. *Mise en marché du "Crémant"*

Au a) du 5° du IX du chapitre Ier, une période minimale au-delà de laquelle les vins portant l'indication "Crémant" peuvent être mis à destination du consommateur est fixée. Cette période débute à partir de la date de tirage en bouteilles et a une durée minimale de 12 mois.

La remise en cercle est autorisée. Cette dernière correspond à une remise en vrac des lots embouteillés. La période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille. Ces règles sont également fixées au a) du 5° du IX du chapitre Ier.

Les dispositions de circulation des vins susceptibles de revendiquer l'indication "Crémant" entre entrepositaires agréés sont fixées au b) du 5°, elles sont identiques à celles relatives aux vins mousseux de qualité blancs.

Le document unique n'est pas affecté par ces modifications.

19. *Lien avec la zone géographique*

Le X du chapitre Ier du cahier des charges,» est modifié en raison des évolutions des règles définies par le cahier des charges.

Au a) du 1°, un paragraphe précise l'étendue de la zone géographique pour les vins bénéficiant de l'indication «Crémant».

Au b) du 1°, est ajouté un paragraphe indiquant que la mise en bouteille des vins, pratiquée dès la fin du XIXème, a permis l'apparition des vins mousseux issus de la re-fermentation naturelle des sucres restants dans les vins. Le dernier paragraphe du b) précise les catégories de vin pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Vin de Savoie» ou «Savoie». Il a été modifié en conséquence, ainsi que la production exprimée en cols des vins mousseux de qualité.

Au 2°, au paragraphe relatif aux vins tranquilles les principales caractéristiques organoleptiques de ces vins ont été précisées. Le paragraphe sur les vins mousseux de qualité est remanié pour mieux distinguer les différents vins mousseux de qualité entre eux. Les vins mousseux de qualité portant la dénomination géographique «Ayze» sont mieux caractérisés quant à leurs couleurs et à leur appréciation en nez et en bouche. Un paragraphe est ajouté pour les vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'indication «Crémant» détaillant leurs différentes caractéristiques organoleptiques et rappelant qu'ils sont obtenus majoritairement à partir d'assemblage de quelques cépages de raisins blancs.

Au 3° », le paragraphe final de la partie «Vins tranquilles» a été supprimé car le même paragraphe se retrouvait en partie finale du point X.

La partie «Vins mousseux et pétillants» ne s'intitule plus maintenant que «Vins mousseux de qualité» suite à la suppression de la catégorie des vins pétillants. Le premier paragraphe ne concerne plus que les vins mousseux de qualité rosés, il décrit les particularités générales des vins mousseux de qualité de cette appellation.

Le paragraphe sur les vins mousseux de qualité blancs de la dénomination géographique «Ayze» décrit le milieu spécifique dans lequel le cépage endémique gringet B est cultivé. Ce paragraphe met ainsi en relation les éléments de ce milieu naturel particulier, le choix des sites de production par les viticulteurs, et les caractéristiques des vins inséparables de l'expression de ce cépage.

Un paragraphe sur les vins bénéficiant de l'indication «Crémant» a été ajouté. Il rappelle la diversité du milieu naturel dans lequel les cépages sont implantés en adéquation avec le contexte pédologique. Il précise également l'influence du climat sur certaines caractéristiques des vins. Les règles spécifiques de récolte et d'élaboration sont reliées à l'expression des qualités des cépages dans les vins. Les deux cépages majoritaires dans les assemblages élaborés contribuent fortement à l'originalité et à l'identité savoyarde de ces vins.

Le point 8 «Lien avec la zone géographique» du document unique est modifié en conséquence

20. *Obligations déclaratives*

Le I du chapitre II du cahier des charges est modifié pour tenir compte des nouvelles règles de production liées à l'introduction des vins portant l'indication «Crémant» et à la suppression des vins pétillants.

Ces modifications se traduisent par une adaptation des obligations déjà inscrites dans ce point pour les vins mousseux de qualité. De plus, deux déclarations spécifiques aux vins portant l'indication «Crémant» ont été ajoutées, au 3 et au7.

Des améliorations de forme ont été apportées dans certaines dispositions de ce point, notamment par l'emploi de l'indicatif présent au lieu du verbe «devoir», l'indicatif présent ayant en droit français valeur impérative. Enfin, les références aux vins pétillants ont été supprimées.

Cela n'affecte pas le document unique.

21. *Tenue de registres*

Le point II du chapitre II, qui ne comportait aucune disposition, a été complété de trois registres spécifiques pour les vins portant l'indication «Crémant» permettant comme les obligations déclaratives citées ci-dessus un suivi plus précis des règles particulières d'élaboration.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

22. *Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation*

Les rubriques suivantes du tableau des points principaux à contrôler et des méthodes d'évaluation, figurant au chapitre III du cahier des charges, ont été complétées: règles structurelles, règles liées au cycle de production, contrôles des produits. En effet les règles introduites dans le cahier des charges spécifiques aux vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de l'indication «Crémant» sont considérées pour la plupart comme des points principaux à contrôler car elles contribuent prioritairement aux spécificités du produit.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

23. *Aire parcellaire délimitée*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Vin de Savoie» ou «Savoie» a été modifié afin de préciser la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production les parcelles aptes à la récolte des raisins destinés à la production de l'appellation d'origine considérée.

La modification est la suivante: Aux a) et b) du 2° du IV du chapitre 1er du cahier des charges, après les mots: «10 septembre 2009» sont ajoutés les mots: «12 février 2015».

Cette modification résulte de l'approbation de la délimitation parcellaire spécifique pour la dénomination géographique complémentaire Chignin-Bergeron. Jusqu'à cette nouvelle date, ces vins pouvaient être produits sur l'ensemble de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine «Vin de Savoie» sur les trois communes de l'aire géographique de la dénomination géographique complémentaire. Les vins désignés sous le nom Chignin-Bergeron sont traditionnellement élaborés avec le seul cépage roussanne B, cépage exclusif de la dénomination géographique complémentaire, et adapté aux conditions locales de ce secteur caractérisé par des coteaux exposés plein sud. Cette délimitation spécifique permet l'adéquation entre le cépage roussanne B et le terroir en s'appuyant sur les aptitudes écologiques de ce cépage.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

24. *Densité de plantation*

Le a) du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges a été complété par des règles spécifiques pour la dénomination géographique complémentaire «Ayze». La densité minimale à la plantation a été augmentée et l'écartement maximal entre les rangs de vigne a été diminué. Il s'agit d'un vignoble situé à une altitude plus élevée que la moyenne du vignoble de l'appellation «Vin de Savoie». Ce vignoble est particulièrement bien exposé au sud et où le cépage gringet B est fortement majoritaire. Ce vignoble produit presque exclusivement des vins mousseux de qualité blancs. Ces règles spécifiques correspondent aux pratiques déjà mises en place par les viticulteurs, et leur inscription dans le cahier des charges vient confirmer la singularité de ce vignoble.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification

25. *Assemblage des cépages*

Au point b) «Assemblage des cépages» du 1° du IX du chapitre premier du cahier des charges des modifications ont été apportées. Le maintien de la production des vins mousseux de qualité blancs pour la seule dénomination géographique complémentaire «Ayze» a conduit à préciser l'assemblage des cépages autorisés. Le cépage gringet B, cépage endémique de la zone géographique de cette dénomination, et des caractéristiques duquel les vins tirent leur originalité est obligatoire dans la cuvée destinée à la prise de mousse, dans la proportion minimale de 70 %. Cette nouvelle valeur de la proportion minimale remplace celle de 50 % prevue auparavant qui correspondait aux dispositions du au 2° du V du chapitre Ier du cahier des charges et qui fixait la proportion minimale de ce cépage dans en remplacement de l'ancienne, qui était inférieure et renvoyait à la proportion minimale de ce cépage dans l'encépagement de l'exploitation. Cette introduction (point2° du V du cahier des charges dans sa version antérieure), confirme les pratiques d'assemblage.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

26. *Complément dû à un oubli rédactionnel*

Au e) du 1° du IX du chapitre Ier du cahier des charges a été ajouté, pour les vins mousseux de qualité blancs de la dénomination géographique complémentaire «Ayze», la précision que le titre alcoométrique volumique total maximal ne s'applique qu'en cas d'enrichissement du moût. Il s'agissait d'un oubli rédactionnel dans la version précédente du cahier des charges.

Le document unique a été complété pour cet élément au point 4 «Description du ou des vins».

27. *Changement pour un paragraphe de la lettre le désignant et d'intitulé*

L'alinéa g du 1° du IX du chapitre Ier du cahier des charges est désigné par la lettre h dans le cahier des charges en vigueur. De plus l'intitulé du h est remplacé par l'intitulé: «Entretien du chai et du matériel».

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

28. *Aire géographique*

Aux a), b), c) et d) du 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les termes «sont assurés» sont remplacés par les termes «ont lieu», et les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2020» sont ajoutés après «suivantes».

Cette dernière modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2020 du code officiel géographique, édité par l'Insee et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

La liste des communes composant l'aire géographique, ainsi que leur nom, ont été actualisés sans modification du périmètre afin de tenir compte des modifications administratives intervenues.

Le document unique est modifié au point 6 Zone géographique délimitée.

Il est également ajouté au 1° du IV une phrase pour informer de la mise à disposition des documents cartographiques relatifs à l'aire géographique sur le site de l'INAO.

29. *Aire de proximité immédiate*

Au a) du 3° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2020» sont ajoutés après «suivantes».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire de proximité immédiate par rapport à la version en vigueur en 2020 du code officiel géographique, édité par l'Insee.

L'ajout de cette référence permet de sécuriser juridiquement la définition de l'aire de proximité immédiate.

La liste des communes composant l'aire de proximité immédiate, ainsi que leur nom, ont été actualisés sans modification du périmètre afin de tenir compte des modifications administratives intervenues.

La rubrique «Conditions supplémentaires» du document unique est modifiée.

30. *Encépagement*

Au 1° du V du chapitre Ier du cahier des charges, les variétés d'intérêt à fin d'adaptation Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse grise G, Petite sainte-Marie B, Pinot gris G ont été ajoutées à l'encépagement des vins suivants:

— Vins tranquilles rouges et rosés sans dénomination géographique complémentaire: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N et Mondeuse Grise G

— Vins tranquilles blancs sans dénomination géographique complémentaire: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B et Pinot gris G

— Vins mousseux de qualité rosés: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B et Pinot gris G

— Vins susceptibles de bénéficier de l'indication «Crémant»: Bia B, Petite-sainte-Marie B, Mondeuse grise G, Pinot gris G, Corbeau N, Dousset N et Hibou Noir N

— Dénomination géographique complémentaire «Abymes» ou «Les Abymes»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B et Pinot gris G

— Dénominations géographiques complémentaires «Apremont», «Cruet», «Montmélian», «Saint-Jeoire-Prieuré»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B et Pinot gris G

— Vins blancs tranquilles des dénominations géographiques complémentaires «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B et Pinot gris G

— Vins rouges tranquilles des dénominations géographiques complémentaires «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»: Corbeau N, Dousset N et Hibou Noir N

— Dénominations géographiques complémentaires «Crépy», «Marignan», «Marin», «Ripaille»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite sainte-Marie B et Pinot gris G

Le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité a décidé d'autoriser la possibilité, pour les appellations qui déposeraient un dossier de demande, de l'introduction de variétés d'intérêt à fin d'adaptation au changement climatique ou aux attentes sociétales vis à vis de l'utilisation des produits de protection des cultures.

Ces cépages, originaires de la région alpine, peuvent être un atout dans le contexte du réchauffement climatique. Ils sont tardifs et permettent ainsi d'élaborer des vins plus équilibrés. Ils sont au moins aussi résistants aux maladies que les cépages déjà autorisés pour l'appellation. L'introduction de ces variétés vise également à accentuer les spécificités des vins de l'appellation.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

Il faut signaler que les variétés Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G et Petite Sainte-Marie B, sont inscrites par arrêté sur la liste des variétés de raisins de cuve pouvant être plantées, replantées ou greffées aux fins de la production vitivinicole, mais qu'elles sont absentes de la liste des variétés à raisin de cuve proposée par e-Ambrosia.

31. *Règles de proportion à l'exploitation*

Au 2° du V du chapitre Ier du cahier des charges, il est ajouté une disposition précisant que la proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est limitée à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

32. *Densité de plantation*

Au a) du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charge le paragraphe «Dispositions générales» est remplacé par les dispositions suivantes:

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang égal ou supérieur à 0,80 mètre.

Pour les vignes dont la densité à la plantation est égale ou supérieure à 6 000 pieds à l'hectare, l'écartement entre les pieds sur un même rang est au moins égal à 0,70 mètre.

La rédaction initiale a été reformulée sans modifier la règle.

Une nouvelle règle est ajoutée, elle permet de maintenir dans l'appellation l'usage des vignes présentant une densité de plantation supérieure à la densité minimale, mais qui pour cette raison, sont plantées avec des écartements entre pieds sur un même rang compris entre 0,70 mètre et 0,80 mètre.

Le document unique est modifié au point 5 Pratiques vitivinicoles.

33. *Assemblage des cépages*

Au b) du 1° du IX du chapitre Ier, il est ajouté une disposition précisant que les variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne peuvent représenter, ensemble ou séparément, plus de 10 % de l'assemblage final des vins.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications.

34. *Circulation entre entrepositaires agréés*

Le b) du 5° du IX du chapitre Ier du cahier des charges relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Afin de permettre des transferts précoces de vin, notamment à destination des acteurs du négoce, la date à partir de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés est supprimée.

Le titre du 5° du IX est modifié en supprimant «à la circulation des produits et».

le titre du a) du 5° du IX est supprimé.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications du cahier des charges.

35. *Mesures transitoires*

Le 2° du XI du chapitre Ier est supprimé. La mesure transitoire relative aux modes de conduite (dispositions relatives à la densité minimale de plantation) de la vigne est en effet révolue.

Le document unique n'est pas impacté par ces modifications du cahier des charges.

36. *Références concernant la structure de contrôle*

Au II du chapitre III du cahier des charge, l'adresse de la structure de contrôle a été mise à jour.

Le second paragraphe a été modifié dans sa rédaction et le troisième paragraphe a été supprimé pour répondre aux nouvelles règles rédactionnelles du point II.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs tranquilles sans indication de cépage*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs, de couleur jaune pâle à jaune doré, présentent un caractère fin et frais, avec plus ou moins de rondeur et d'amplitude, souvent perlant dans leur jeunesse lorsqu'ils sont conservés sur lies fines. Ils offrent une palette d'arômes floraux et fruités.

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

2. *Vins blancs tranquilles avec indication de cépage chardonnay B*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

13

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

10

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

3. *Vins blancs tranquilles avec indication de cépage jacquère B*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

11,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

8,5

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

4. *Vins blancs tranquilles avec indication de cépages autre que chardonnay B et jacquère B*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

5. *Vins blancs tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Abymes» ou «Les Abymes», «Apremont»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

6. *Vins blancs tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Chautagne», «Chignin», «Cruet»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

7. *Vins blancs tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Jongieux», «Montmélian»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

8. *Vins blancs tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Saint-Jeoire-Prieuré»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

9. *Vins blancs tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Ayze», «Crépy», «Marignan»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9,5

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

10. *Vins blancs tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Marin», «Ripaille»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9,5

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

11. *Vins blancs tranquilles complétés par la dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

13

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

10

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

12. *Vins rouges tranquilles sans indication de cépage*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

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 issus du cépage mondeuse N sont structurés, tanniques, amples, mais conservant de la vivacité.

Ceux issus des cépages gamay N ou pinot N sont plutôt souples avec une structure élégante et peu de tanins.

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

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) par litre, inférieure ou égale à 3 grammes.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

13. *Vins rouges tranquilles avec indication du cépage gamay N ou pinot noir N*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

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

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) par litre, inférieure ou égale à 3 grammes.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9,5

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

14. *Vins rouges tranquilles avec indication de cépages autre que gamay N ou pinot noir N*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

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

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) par litre, inférieure ou égale à 3 grammes.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

15. *Vins rouges tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Arbin» et «Saint-Jean-de-la-Porte».*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) par litre, inférieure ou égale à 3 grammes.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9,5

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

16. *Vins rouges tranquilles complétés par une dénomination géographique complémentaire «Chautagne», «Chignin» et «Jongieux»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) par litre, inférieure ou égale à 3 grammes.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

13

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

10

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

17. *Vins rosés tranquilles sans indication du cépage ou avec indication du cépage gamay N ou pinot noir N*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés sont de couleur vive, d'un rose pâle à très pâle, et présentent très fréquemment des notes florales au nez. Frais en bouche, ils se distinguent par des notes d'agrumes et de fruits rouges.

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) par litre, inférieure ou égale à 5 grammes.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9,5

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

18. *Vins rosés tranquilles avec indication de cépages autres que gamay N ou pinot noir N*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les lots de vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) par litre, inférieure ou égale à 5 grammes.

Ce sont les normes prévues par la réglementation générale qui s'appliquent pour ce qui concerne l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydre sulfureux total.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

12

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

19. *Vins mousseux de qualité rosés*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins mousseux de qualité rosés, de couleur vive rose pâle à très pâle, s'appuient sur le support vif et peu alcoolique des cépages qui entrent dans leur élaboration et leur confèrent fraicheur et légèreté. Ils présentent des arômes fruités au nez et en bouche, complétant ainsi la palette des saveurs.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité rosés est de 9 %

En cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total maximal est de 13 % après prise de mousse et avant dégorgement.

La réglementation générale s'applique pour l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total, la teneur en sucre pour le vin bénéficiant de l'indication «Crémant», et la teneur en anhydride carbonique.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

13

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

20. *Vins mousseux de qualité blancs avec la dénomination géographique complémentaire «AYZE»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Pour la dénomination géographique complémentaire «AYZE», les vins mousseux de qualité blancs présentent une couleur jaune pâle avec des reflets or. Au nez et en bouche, les notes florales rappellent 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.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité blanc avec la dénomination géographique complémentaire «AYZE» est de 9 %

En cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total maximal est de 13 %.

La réglementation générale s'applique pour l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total, la teneur en sucre pour le vin mousseux de qualité bénéficiant de la dénomination géographique «AYZE», et la teneur en anhydride carbonique.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

13

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

21. *Vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'indication «Crémant»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'indication «Crémant» sont issus majoritairement de l'assemblage de raisins blancs. Ces cépages blancs leur confèrent fraicheur, 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 fraiche.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins de base destinés à l'élaboration des vins avec indication «crémant» est de 9 %.

En cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total maximal est de 13 % après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition.

La réglementation générale s'applique pour l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total, la teneur en sucre pour le vin bénéficiant de l'indication «Crémant», et la teneur en anhydride carbonique.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

13

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

9

Acidité totale minimale:

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

—

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Elaboration des vins rouges et rosés

Pratique œnologique spécifique

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 %.

2. Elaboration des vins mousseux de qualité

Pratique œnologique spécifique

Les vins mousseux de qualité sont élaborés par seconde fermentation en bouteille.

Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication «Crémant»: les raisins sont versés entiers dans le pressoir, l'utilisation des morceaux de bois est interdite.

3. Conduite du vignoble

Pratique culturale

— Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang égal ou supérieur à 0,80 mètres. Pour les vignes dont la densité à la plantation est égale ou supérieure à 6 000 pieds à l'hectare, l'écartement entre les pieds sur un même rang est au moins égal à 0,70 mètre.

— 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.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins rouges

72 hectolitre par hectare

2. Vins rosés, vins blancs, vins mousseux de qualité rosés

78 hectolitre par hectare

3. Vins bénéficiant de l'indication «Crémant», vignes avec densité à la plantation au moins égale à 5 500 pieds/ha

83 hectolitre par hectare

4. Vins bénéficiant de l'indication «Crémant», vignes avec densité à la plantation comprise entre 5 000 et 5 500 pieds/ha

80 hectolitre par hectare

5. Vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Abymes» ou «Les Abymes», «Apremont», «Crépy», «Cruet»

75 hectolitre par hectare

6. Vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Marignan», «Marin», «Montmélian»

75 hectolitre par hectare

7. Vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Ripaille», «Saint-Jeoire-Prieuré»

75 hectolitre par hectare

8. Vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Arbin», «Saint-Jean-de-la-Porte»

69 hectolitre par hectare

9. Vins blancs bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Ayze»

75 hectolitre par hectare

10. Vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Ayze»

78 hectolitre par hectare

11. Vins blancs bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»

75 hectolitre par hectare

12. Vins rouges bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»

69 hectolitre par hectare

13. Vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Chignin-Bergeron»

72 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

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 de qualité rosés ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

— Département de l'Ain: Corbonod et Seyssel;

— Département de l'Isère: Chapareillan;

— Département de Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne;

— Département de Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

— Département de l'Isère: Chapareillan;

— Département de Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

— Département de Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

c) Vins susceptibles de bénéficier de l'indication «Crémant»

- La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

— Département de Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand;

— Département de l'Isère: Chapareillan;

— Département de Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

- La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent également avoir lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

— Département de l'Ain: Corbonod, Seyssel et Peyrieu;

— Département de la Haute Savoie: Seyssel.

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, ont lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

— Dénomination géographique complémentaire «Abymes» ou «Les Abymes»: Apremont (partie), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (uniquement sur une partie du territoire de l'ancienne commune de Les Marches)

— Dénomination géographique complémentaire «Apremont»: Apremont (partie), Porte-de-Savoie (uniquement sur une partie du territoire de l'ancienne commune de Les Marches), 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, Montmélian, Porte-de-Savoie (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Francin)

— Dénomination géographique complémentaire «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»: Montmélian, Porte-de-Savoie (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Francin)

— 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

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

7. **Principale(s) variété(s) à raisins de cuve**

Aligoté B

Altesse B

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chasselas B

Etraire de la Dui N

Gamay N

Gringet B

Jacquère B

Joubertin

Marsanne B

Molette B

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Persan N

Pinot noir N

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Servanin N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdesse B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *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 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 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 1 000 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 1 600 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.

8.2. *Description des facteurs humains contribuant au lien*

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 XIXème 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 AMEDEE 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 21 143 hectares pour 504 943 hectolitres; ce vignoble sera quasiment anéanti avec la crise phylloxérique.

Depuis la fin du XIXème 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, en vins mousseux de qualité rosés et en vins mousseux de qualité blancs bénéficiant de l'indication «Crémant». En 2009, la production du vignoble de «Savoie» atteint 110 000 hectolitres, dont 500 000 cols de vins mousseux de qualité.

8.3. *Interactions causales pour les 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, constitué par des formations quaternaires morainiques et alluviales, sur des expositions Ouest à Nord-Ouest, permet au cépage chasselas B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec. Les coteaux, de pente forte, ensoleillés et exposés au midi de Chignin à Montmélian sont constitués de matériaux ébouleux de calcaire et marno-calcaire jurassique supérieur, s'appuyant soit sur le substratum marno-calcaire soit vers les bas de pentes, sur des formations morainiques ou torrentielles. Ces types de sols et d'exposition 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 pour donner des vins bien charpentés, d'une robe brillante, soutenue et de bonne tenue, le cépage mondeuse N, très exigeant, se cantonne aux éboulis fins de chaînons jurassiques à tendance calcaire et à l'alimentation hydrique régulée. Le cépage Mondeuse donne alors un vin solide, coloré, ayant de la «mâche» et vieillissant parfaitement.

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 terrains de coteaux, sur des sols argilo-calcaires à faible pourcentage d'argile, pauvres, bien drainés et à exposition sud/sud-ouest. Le cépage altesse B donne alors des vins souples, tendres, aux senteurs de violette et aux arômes de noisette, miel et amandes douces.

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.

8.4. *Interactions causales pour les vins mousseux de qualité*

La production des vins mousseux de qualité 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, en fonction du millésime.

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 fraicheur 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 fraicheur 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.

Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs de vins mousseux de qualité 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.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Aire de proximité immédiate pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles rouges et rosés, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité rosés

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

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 de qualité mousseux rosés, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

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

— Département de l'Isère: Les Abrets en Dauphiné (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Les Abrets et Fitilieu), Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin,La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crêts en Belledonne (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Moretel-de-Mailles), Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Murianette, La Pierre, Plateau-des-Petites-Roches, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Christophe-sur-Guiers, 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-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;

Aire de proximité immédiate pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles rouges et rosés, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité rosés

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

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 de qualité rosés, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

— Département de la Savoie: Aiguebelette-le-Lac, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, 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, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, 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, Entrelacs (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes d'Albens, Cessens, Epersy, Mognard et Saint-Girod), Entremont-le-Vieux, Epierre, Frontenex, Gerbaix, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, 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, La Ravoire, Rochefort, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Georges-d'Hurtières, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Offenge, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, 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, Val-d'Arc, Valgelon-La Rochette, 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 (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes d'Annecy et Meythet), Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boëge, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet-Mont-Charvin, 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, Epagny Metz-Tessy, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillière (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes d'Aviernoz, Evires, Les Ollières et Thorens-Glières), Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Glières-Val-de-Borne, 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, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Onnion, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Poisy, Présilly, Reignier-Esery (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Reignier), Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boëge, 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,

— Département de la Haute-Savoie (suite): Thusy, La Tour, Vachèresse, Valleiry, Vallières-sur-Fier, 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.

Aire de proximité immédiate pour la vinification et l'élaboration des vins blancs

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs, est constituée par le territoire des communes de l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins rouge et rosés, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité rosés, complétée par les communes de Corbonod et Seyssel (département de l'Ain) et de Seyssel (département de Haute-Savoie).

Aire de proximité immédiate pour les dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation:

— pour la vinification et l'élaboration des vins blancs et rouges,

— pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité blancs;

est constituée par le territoire des communes de l'aire géographique des vins rouges et rosés et des vins mousseux de qualité rosés, et par le territoire des communes de 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 de qualité rosés, non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations:

— «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».

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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 répondent aux autres règles de production fixées pour pouvoir porter cette indication.

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

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.

Conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins mousseux de qualité rosés ou blancs 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.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-89d5229a-6ab3-43c1-898b-7daa1c772c4d