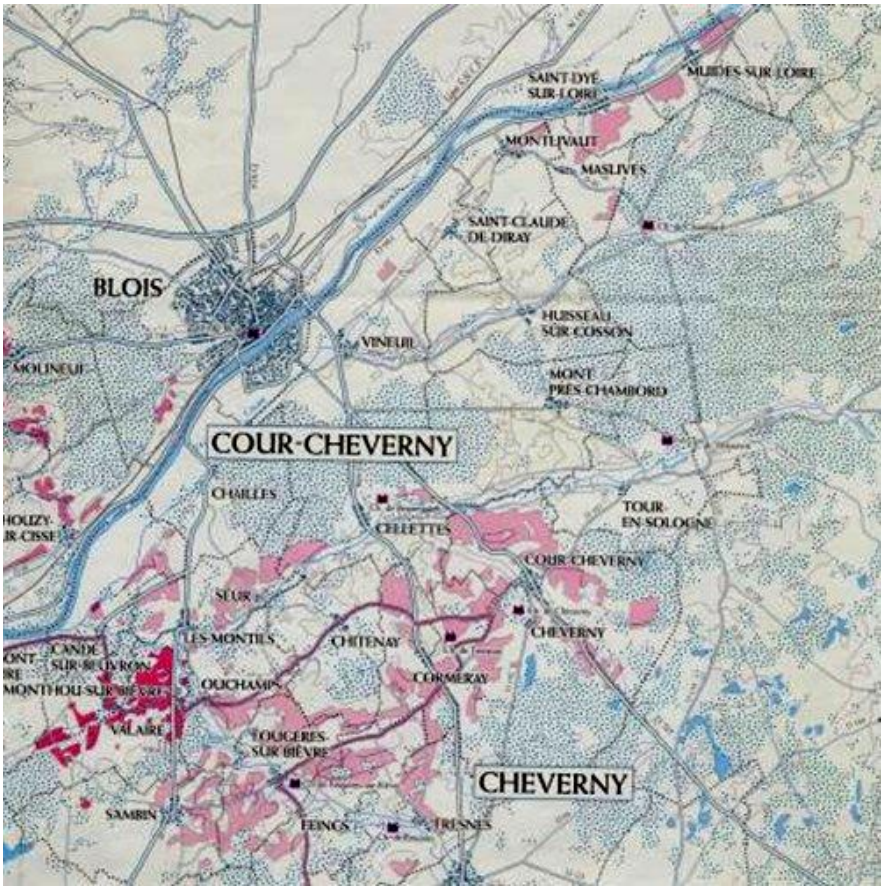
Sciences et vin : entre mondialisation et terroir.
Journée de terrain du 02/04/ 2015 :
Cheverny et Cour-Cheverny (Loir et Cher)



Bruno Tessier
Médard Thiry
Agnès Fargue-Lelièvre
Béatrice Avakian

Référence :
No. Rapport : E150401BTES

Centre de Géosciences
Ecole des mines de Paris, Fontainebleau, France

Sciences et vin : entre mondialisation et terroir.
Journée de terrain du 02/04/ 2015 :
Cheverny et Cour-Cheverny (Loir et Cher)

Bruno Tessier
Médard Thiry
Agnès Fargue-Lelièvre
Béatrice Avakian

Référence :
No. Rapport : E150401BTES

Centre de Géosciences
Ecole des mines de Paris, Fontainebleau, France

Mines ParisTech – Centre de Géosciences
Equipe Géologie de l'Ingénieur et Géomécanique
35, rue Saint Honoré
77300 Fontainebleau, France

Tél. 01.64.69.47.10

Référence type :
Tessier B., Thiry M., Fargue-Lelièvre A., Avakian B., 2015, Science et vin : entre mondialisation et terroir. Journée de terrain du 02/04/ 2015 : Cheverny et Cour-Cheverny (Loir et Cher). Document pédagogique, No E150401BTES, Centre de Géosciences, Ecole des Mines de Paris, Fontainebleau, France. 16 pages.

Ce document a été élaboré dans le cadre d'un enseignement
spécialisé S3226 Science et vin : entre mondialisation et terroir.

Bruno Tessier, Mines ParisTech – Centre de Géosciences, 35, rue Saint Honoré, 77300 Fontainebleau, France, bruno.tessier@mines-paristech.fr

EQUIPE	GIG
VISA	

Sommaire

1 SITUATION 1

2 HISTORIQUE 2

3 LES CEPAGES 3

4 LA PRODUCTION 3

5 LE CADRE GEOLOGIQUE 3

6 LES PAYSAGES 6

7 LE TERROIR JUSQU'OU ? …. 6

7.1 SUBSTRAT DU VIGNOBLE ET EXPOSITION 6
7.2 CEPAGE ET CONDUITE DE LA VIGNE 8
7.3 LA VINIFICATION 8

ANNEXE : Cahier des Charges AOC Cheverny ……..……..…….9

avertissements et remerciements

Nombre de renseignements et de données de ce livret ont été puisés sur le web. Pparmi les sites il faut citer : http://www.vin-vigne.com/vin/vin-cheverny-blanc.html et http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations

Les auteurs tiennent à remercier tous ceux qui ont donné de leur temps pour les élèves.

- La chambre d'agriculture du Loir et Cher pour l'organisation de la journée et le syndicat des AOC Cheverny et Cour-Cheverny pour nous avoir reçu pour un exposé sur les AOC.
- Les domaines viticoles François Cazin (Terra Vitis) et Philippe Tessier (AB) pour la visite de leur domaine et une discussion avec les élèves sur leur pratiques viticoles, leurs stratégies commerciales … et une dégustation bien appréciée des élèves et des encadrants.
- La maison des vins de Cheverny pour la présentation de leur formule commerciale innovante et high-tech.

1 Situation

Le vignoble des appellations d'origine contrôlée « Cour-Cheverny » et « Cheverny » sont situés dans la région viticole de la vallée de la Loire. Située en rive gauche de la Loire. Ils s'étendent entre les bords du fleuve au nord, et les communes de Cheverny et Cour-Cheverny au sud (Fig. 1). Ailleurs ils sont limités par les grandes forêts : la forêt domaniale de Russy au nord-ouest et par les forêts de Sologne l'est et au sud (en particulier les boisements continus du parc de Chambord et de la forêt de Cheverny). La forêt est très importante au sein de la zone géographique, et lorsqu'il n'est pas à proximité de la Loire, le vignoble est au cœur de clairières, entre les nombreux massifs boisés de plus ou moins grande taille.

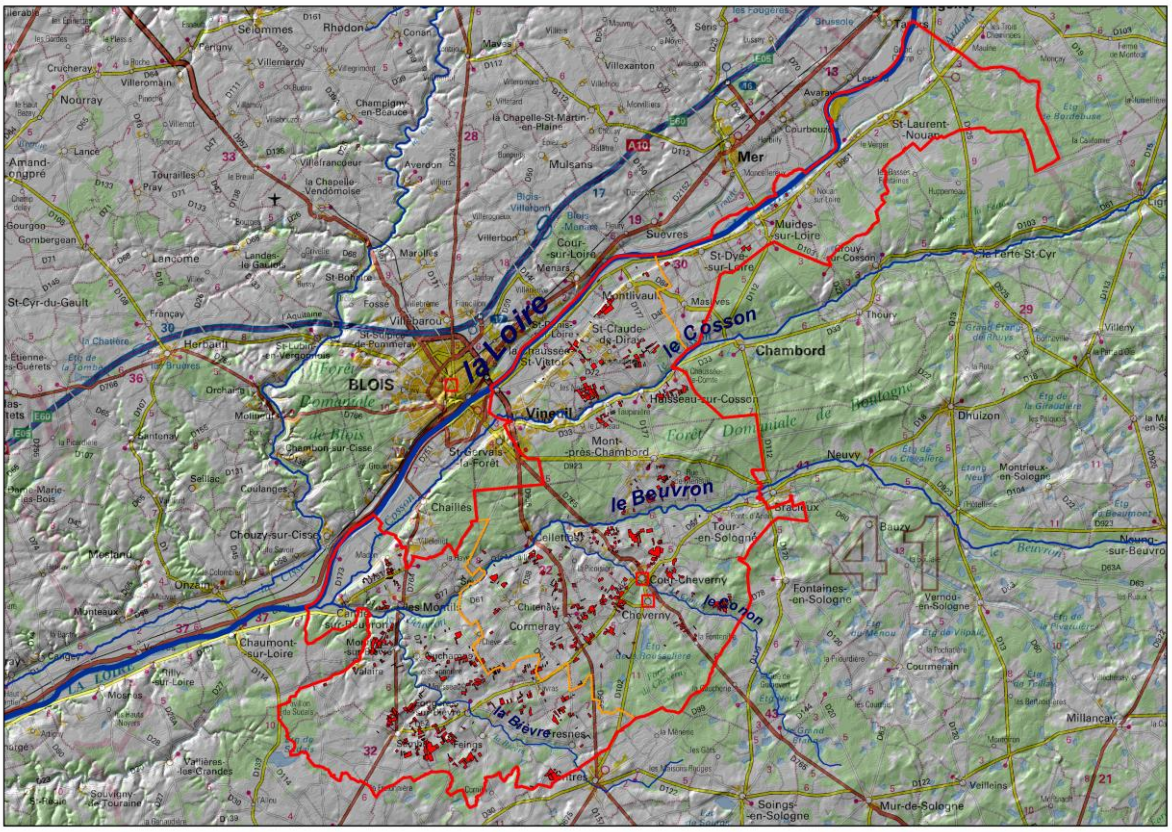


Figure 1 – Carte de situation des vignobles de Cheverny et Cour-Cheverny … vignoble de plaine entre forêt et rivières. Données IGN.

L'altitude de l'aire d'appellation (communes) est comprise entre 62 et 123 m, et donc le vignoble dans une fourchette altimétrique encore plus serrée. Les localités de Tour-en-Sologne et Mont-près-Chambord sont les points hauts du paysage ! C'est extrêmement peu contrasté en relief.

L'AOC "Cheverny" est situé sur les 24 communes alors que l'AOC «Cour-Cheverny» est limitée à 11 communes (Fig. 2). Les communes de l'AOC "Cour-Cheverny" ont toutes la double appellation "Cour-Cheverny" et "Cheverny" … ils sont en quelque sorte inclus dans l'AOC "Cheverny". Noter que l'origine du nom de Cour-Cheverny se trouve dans le latin *curtis* signifiant ferme, le village aurait été une propriété terrienne rattachée à Cheverny.

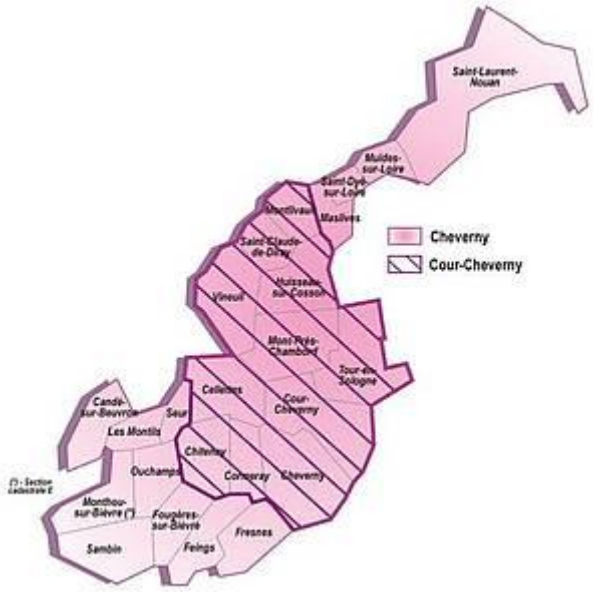


Figure 2 – Situation respective des appellations Cheverny et Cour-Cheverny. Les communes de l'appellation Cour-Cheverny bénéficient aussi de l'appellation Cheverny.

2 Historique

Implanté dès le Moyen-âge, le vignoble qui s'étire entre Loire et Sologne suscita l'intérêt de François l^{ier} . Il décida de produire du vin autour du palais qu'il envisageait de faire construire par Léonard de Vinci à Romorantin d'où était sa mère. Ce projet n'aboutira pas suite au décès de Léonard de Vinci en 1519, c'est le château de Chambord qui fut construit.

1519 - François 1^{ier} ordonna de planter 80 000 pieds de vigne à Romorantin, quelques 30 km au sud-est de Cheverny. Les pieds de vigne furent acheminés de Bourgogne. Ce sont ces pieds de vigne qui seraient à l'origine du vignoble de Cheverny.

1577 - le Parlement de Paris promulgue une loi interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 km) de la capitale. Cette loi fait suite à une première réglementation par le pouvoir central sous Charles IX (2 février 1567) qui ordonne de réserver au moins le tiers des terres pour les grains, et de ne pas transformer en vignobles ce qui est en prairies. Elle a pour soucis de consacrer au maximum les terres fertiles de la région parisienne à la culture du blé et éventuellement à l'élevage pour assurer la subsistance de Paris. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait dans un premier temps autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours.

XVIIème siècle, la mise en service, sous le règne de Henri IV, du canal Briare reliant la Loire à la Seine, facilite le transport du vin. Les plantations en cépages gros producteurs se multiplient, et au XVIIIème siècle, la Carte de Cassini présente un vignoble continu sur les deux rives de la Loire.

1973 - Arrêté du 17 juillet 1973 fixant les conditions d'attribution du label " Vins délimités de qualité supérieure " reconnaît l'appellation d'origine "Cheverny". Au par-avant l'appellation se déclinait en deux noms : Mont-près-Chambord et Cour-Cheverny

1993 - Décret du 26 mars 1993 relatif à l'appellation d'origine Contrôlée "Cheverny".

1997 - Décret du 20 octobre 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Cour-Cheverny".

3 Les cépages

Le Romorantin, issu des vignes introduites par François 1ier, est l'unique cépage utilisé pour l'appellation "Cour-Cheverny" … Il n'existe nulle part ailleurs d'une façon marquante, ni en France, ni dans le reste du monde. Recherché par les amateurs de crus rares.

Les analyses génétiques montrent que le Romorantin blanc provient d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc. En cela il n'est pas aussi unique que pourrait le faire croire son nom. Il a 16 frères. Il s'agit de l'aligoté, de l'aubin vert, de l'auxerrois, du bachet noir, du beaunoir, du chardonnay, du dameron, du franc noir de la Haute-Saône, du gamay blanc Gloriod, du gamay, du knipperlé, du melon, du peurion, du roublot et du sacy … et certains de ces cépages sont très répandus (chardonnay et auxerrois) … mais ils sont frères et non jumeaux … ils sont donc tous peu ou prou différents.

Les vins Cheverny sont traditionnellement et nécessairement issus d'assemblages. Pour les Cheverny blancs, les cépages sont le Sauvignon, le Chardonnay et le Menu Pineau. En ce qui concerne, les Cheverny rouges et rosés, Gamay noir à jus blanc et Pinot Noir sont les cépages principaux.

4 La production

En 2001, la superficie du Cheverny est de 470 hectares, celle du Cor-Cheverny de 5 hectares. La production a été de :

8 500 hectolitres de vins blancs
1 300 hectolitres de vins rosés
9 200 hectolitres de vins rouges

La production est vinifiée en grande partie en caves particulières. Il existe une seule cave coopérative, située à Mont près Chambord, qui vinifie une petite partie du Cheverny et du Cour-Cheverny.

5 Le cadre géologique

Les vignobles de Cheverny et Cour-Cheverny sont situés au Sud de la Loire, sur l'auréole méridionale des terrains tertiaires du Bassin de Paris (Fig. 3 & 4). Ils sont installés à cheval sur deux formations géologiques contrastées d'âge Miocène inférieur : le Calcaire de Beauce et les Sables de Sologne, auxquelles il faut rajouter un secteur moins important sur la craie du Crétacé supérieur.

Le Calcaire de Beauce (Aquitanien – 23 Ma) d'origine lacustre, prédomine dans la partie Nord et Ouest du vignoble (Fig. 5). Ce ne sont pas les calcaires massifs et durs du centre de la Beauce, mais des faciès périphériques (dits du Blésois) qui sont plus lités et beaucoup plus marneux. Ils ne sont pas très perméables et donnent à l'altération des sols relativement "gras", à pH neutre, qui ont une valeur agricole moyenne. Ils sont argileux et donc humides en hivers mais à faible réserve hydrique et s'assèchent relativement vite en été.

Les Sables de Sologne (Burdigalien – 20 Ma) prédominent dans la moitié sud-est du vignoble. Ce sont des alternances de sables et d'argiles, par essence des terrains humides (forêt de Sologne). Ils se sont mis en place sur les calcaires de Beauce dans une gouttière tectonique est-ouest qui se développa à cette époque au nord du Massif Central. Elle sera comblée par l'érosion des sols et des roches granitiques et métamorphiques du massif.

Les sols sont appauvris en argiles par lessivage et sont donc essentiellement sableux, pauvres et acides. Ce sont des terres agricoles médiocres.

La craie (Sénonien – 90 à 65 Ma) qui supporte quelques parcelles de vigne dans l'extrême sud-ouest du vignoble (Fig. 5). Ce sont des terrains plus drainants, mais ils sont recouvert de formations argilo-siliceuses (argiles à silex) qui donnent également de sols relativement gras.

Les alluvions diverses, et mêmes des formations éoliennes, qui se développent au quaternaire, façonnés par les alternances climatiques liées aux périodes glaciaires et au soulèvement progressif du Bassin Parisien, forment une couverture superficielle peu épaisse, mais en nombreux plaquages dans toute l'aire de l'appellation. Par leurs remaniements, glissements et reptations, elles contribuent peu ou prou à la plupart des sols de la région, leur conférant une composante sableuse supplémentaire.

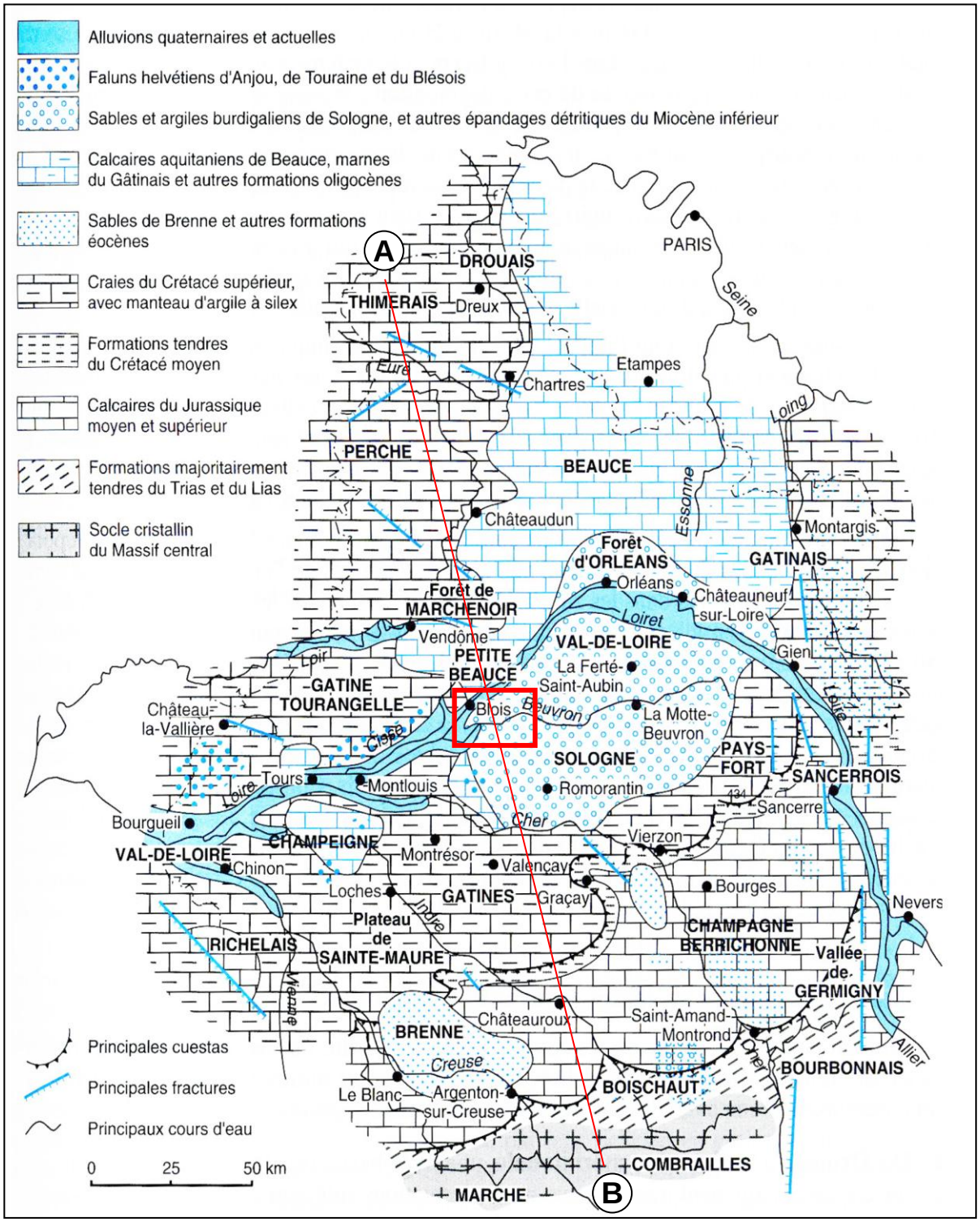


Figure 3 – Schéma géologique du Sud du Bassin de Paris montrant la position du vignoble de Cheverny en rive gauche de la Loire. La ligne A-B figure le tracé de la coupe Fig. 4. D'après Gamblin (2000).

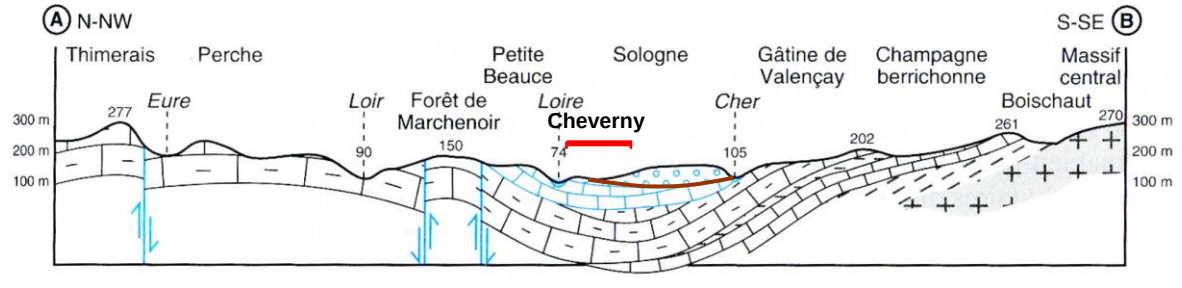


Figure 4 – Coupe géologique montrant la position du vignoble de Cheverny à cheval sur le Calcaire de Beauce et les Sables de Sologne. Tracé de la coupe et légende sur Fig. 3. D'après Gamblin (2000).

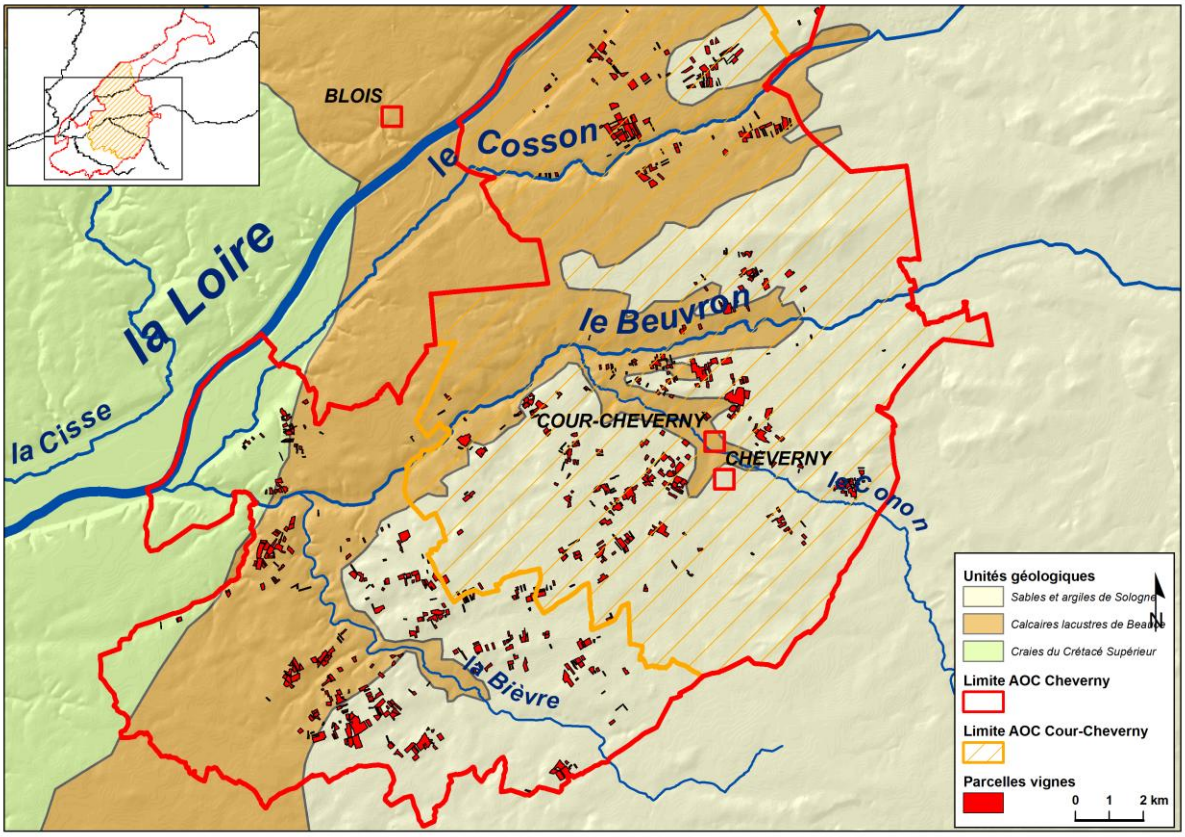


Figure 5 – Carte géologique des appellations Cheverny et Cour-Cheverny. Cette carte est simplifiée car elle ne représente pas les plaquages alluvionnaires divers présents en surface, peu épais mais omniprésents sur toute l'aire de l'appellation.

Sur les Sables de Sologne, où se concentre l'essentiel du vignoble, les sols sont argileux grisâtres, fréquemment limono-sableux en surface, à tâches d'oxydo-réduction marquant un défaut de drainage interne. Ces sols sont souvent très humides, voire engorgés en hivers et au printemps. Aussi certaines parcelles de vignes ont été drainées, tout comme des terres agricoles grasses (terres à betteraves) en Beauce, Brie et ailleurs.

6 Les paysages

Sur la rive gauche de la Loire, le paysage est très plat, fait d'alternances de terrasses et de coteaux (Fig. 6). L'occupation des sols suit assez bien la valeur culturale des terrains. Les facteurs limitant sont l'excès d'eau en début de saison, rendant les champs peu praticables et raccourcissant les cycles de culture, les déficits hydriques estivaux (faible réserve utile), et la pauvreté chimique. Ces facteurs ont faits, et font encore dans une certaine mesure, des sols solognots des terres ingrates et peu fertiles. La pauvreté chimique interdisait la culture du blé avant l'apport des engrais modernes, c'était des terres à seigle (Sologne # seigle = secalonia, une des étymologies possible du nom dont l'origine reste controversée). Les terres forestières sont, soit encore plus pauvres, soit trop humides, soit pierreuses et impropres à la culture. La pauvreté des terres fleurie dans les toponymies : roncinières, les châtains, des fourmilières, mardelles, terres vagues, les sables, des chailles (cailloux),

Les nombreuses friches, les plantations de pins et les bâtiments agricoles abandonnés sont la traduction de la pauvreté des terrains et de la dépréciation agricole qui se poursuit actuellement. Les cultures qui ont trouvé une voie dans ces terres sablonneuses sont celles qui nécessitent des terres légères qui comme la fraise (Cadran de Sologne) et l'asperge permettent de maintenir une activité agricole rentable dans le secteur de Soings-en-Sologne à l'est de Cheverny.

Les vignes se développent au milieu de ce paysage agricole et forestier (Fig. 7). Le vignoble est très dispersé sur toute l'aire de l'appellation, mais les parcelles de vignes se groupent souvent dans certains secteurs particuliers, formant en quelque sorte des clusters (Fig. 5). En fait le nombre d'exploitants reste limité, seulement 25-30 exploitants pour l'appellation Cour-Cheverny. Les clusters correspondent souvent à 1, voire 2 ou 3, exploitations vinicoles. Le passage de l'agriculture traditionnelle à la viniculture nécessite de très gros investissements, plantation des vignes, années de croissance avant récolte, et important investissement en matériel (pressoir, cuverie, mise en bouteille, …). Le temps des petits vignerons sur quelques lopins de terre est bien loin.

7 Le terroir jusqu'où ? …

C'est un fait franco-français, le vin c'est le terroir, le terroir est partout et il fait tout. Tous les vignerons insistent sur le terroir. En revanche, ils parlent rarement du comment je fais le vin, et presque encore plus rarement de la vigne elle-même. Marketing pour donner aux clients une impression d'authenticité et essayer de les replonger dans la nostalgie des racines dont ils ont été éloignés au fil des générations par une vie moderne et urbaine.

Ailleurs dans le monde des "wineries" on parle d'abord vigne, puis vinification, et parfois terroir. Alors le terroir et l'AOC font-ils partie de l'exception culturelle française et ne sont-ils que culturels ou y-a-t-il là un "enracinement" plus profond ? Qu'en est-il vraiment ? Il faut essayer de mener une réflexion en prenant aussi en compte les autres composantes majeures pour arriver au vin : (1) le terroir avec son sous-sol, ses sols et son exposition ; (2) la vigne et le cépage et la façon dont elle est conduite ; (3) la vinification, car sans vinification pas de vin.

7.1 Substrat du vignoble et exposition

Les décrets de classement font une place minimale au terrain (voir en annexe le décret de classement de Cheverny). L'essentiel des décrets est consacré à la conduite de la vigne et à la vinification, plus des dispositions administratives, sanitaires et fiscales.

Il est admis que toute choses égales par ailleurs, un vin est marqué par la nature du substrat. C'est vrai, un sauvignon sur terrain argilo-siliceux et un autre sur terrain calcaire sont très différents. Ce qui est souvent mis en avant c'est une certaine "rudesse" du sous-sol : pierreux, pauvre en nutriments, sec ou au-moins bien drainé, … favorisant un



Figure x – Cour-Cheverny, Chemin des Roncinières, vue vers le sud. Noter l'absence de relief et on est là sur le flanc d'un des reliefs régionaux qui porte le château d'eau.



Figure y - Cour-Cheverny, Voie des Châtains, vue vers l'est qui montre le paysage agricole avec une parcelle de vigne au milieu de jachères, anciennes fermettes, bâtiments d'élevage abandonnés, bois et plantations de pins.

enracinement profond où la vigne irait chercher ses sels minéraux essentiels … et puis aussi le stress hydrique qui est dit nécessaire à la qualité du cru. De plus, la conduite de la vigne intervient aussi selon qu'on force ou favorise (rien que par les vieux plants) l'enracinement en profondeur.

Rien ou pas grand chose de tout cela dans les AOC Cheverny et Cour-Cheverny. Les vignes sont installées sur des terrains humides, détrempés une partie de l'année, qui ont parfois été drainés, dans ces condition aucune chance que le vigne s'enracine sous le niveau des drains, car cette zone reste malgré tout humide. Voilà des terres délaissées par l'agriculture traditionnelle, justes bonnes qu'à supporter des pins. Mais, malgré une grande homogénéité du sous-sol et des reliefs plats les crus se différentient ! Alors on dira que si le sous-sol est pauvre, c'est tant mieux, cela stresse la vigne et c'est bon ! Il faut un terroir pour vendre !

La morphologie est clairement un facteur primordial par le "climat" qu'elle conditionne. L'exposition, c'est d'abord l'ensoleillement, mais aussi les vents et les pluies. Mais l'orientation et la hauteur des rangs interviennent aussi directement sur le facteur climatique … bien qu'avec la mécanisation, on n'a plus d'autre choix que de mettre les rangs direct selon la plus grande pente … et que leur hauteur est imposée par les décrets. Alors on dit que les vignes solognotes sont protégées des vents nordiques grâce à la proximité de la forêt, et connaissent des hivers cléments, dans un climat océanique tempéré à influence continentale.

7.2 Cépage et conduite de la vigne

Ce que les consommateurs français ignorent presque toujours, et qu'on ne leur dit que rarement, contrairement aux autres pays producteurs, c'est que les différents vignobles correspondent d'abord à des cépages différents ! La vigne, les tailles, la production, la maturité à la vendange, voilà des facteurs primordiaux pour le résultat final. D'ailleurs le législateur de s'y trompe pas puisqu'il y consacre une réglementation détaillée. Mais la façon de conduire la vigne peut aussi être considérée comme une marque de terroir, … le savoir faire de l'homme du terroir ! … et pour le coup, pour l'AOC Cour-Cheverny il y a un cépage unique, le Romorantin, planté qu'ici … çà c'est une marque de fabrique !

7.3 La vinification

La vinification, c'est l'alchimie, on ne vous en parle pas, mais c'est sûrement là que l'on "rattrape" des coups, ou au contraire qu'on fait des "loupés" … On vous parlera du vieillissement, mais on taira les ajouts, les échanges osmotiques, les réfrigérations, les souches de levures qui favorisent certains aromes, … et d'autres qui sont maintenant le lot de toutes les productions.

Chaque fois qu'ils le peuvent les vignerons mettent en avant leur généalogie vigneronne … vigneron de père en fils depuis 3, 5 ou plus de générations … comme une garantie d'authenticité, de savoir faire, de respect des traditions … Mais non ! Quel est le savoir-faire reçu d'un arrière-grand-père vigneron qui faisait quelques barriques de vin sur 3 lopins de terre … et la viticulture moderne sur plusieurs dizaines d'hectares, mécanisée … et avec des cuveries de plusieurs dizaines d'hectolitres, systèmes de régulation de température, etc … ?? … où est la tradition et le terroir dans cette vinification ?

Bibliographie

Gamblin A., 2000, La France dans ses régions, SEDES.

et pour prendre parti pour le terroir …

Frankel C., 2011, Terre de Vigne, Le Seuil, 290 p.

Frankel C. - http://www.futura-sciences.com/fr/doc/t/geologie/d/vins-vignes-vignoble-francais_1342/c3/221/p1/

Ce cahier des charges est donné à titre d'exemple pour montrer les différents aspects et contraintes imposés par l'appellation contrôlée.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« CHEVERNY »

1) Apparaissent en gras les modifications demandées en 2014 par le syndicat des producteurs de vins AOC Cheverny.
2) Ont été encadrés les passages qui traitent du terrain du vignoble. Vous noterez que ce ne sont là que des indications et non des contraintes. Néanmoins, des délimitations parcellaires existent, déposées en mairies, et mises en oeuvre par l'INAO

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

ANNEXE

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

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 28 mai 1986 et de la séance de **la commission permanente du comité national compétent du 10 juillet 2014**.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation, pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;

- cépages complémentaires : chardonnay B, chenin B, orbois B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :
- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

c) - Vins rosés :
- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement maximal entre les rangs de 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat)
Le nombre de rameaux fructifères, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 11.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

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

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
~~La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.~~

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :
- à 162 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- à 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	10 %
Vins blancs	
Sans production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	10 %
Avec une production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	13 %
Vins rosés	
Sans production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	10 %
Avec une production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	13 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et rosés	66

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
~~Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.~~
- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins ;
- Les vins rouges ou rosés sont issus d'un assemblage dans lequel la proportion de l'ensemble du cépage principal et du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 85% dans l'assemblage ; la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50% dans l'assemblage ; la proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 16% dans l'assemblage ;
- Les vins blancs sont issus de l'assemblage d'au moins un des cépages principaux et d'au moins un cépage complémentaire ; la proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage ; la proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 16% dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :
Après fermentation, les vins rouges présentent, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
Après conditionnement :
- Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre présentent une teneur en acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique ;
- Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

f) – Entretien du chai
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse ~~doivent être~~ **sont** conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » forme un plateau assez mollement ondulé, sur lequel le vignoble est implanté en îlots, à proximité de la Loire, ou, souvent, dans les clairières au cœur des massifs boisés.

Sur la rive gauche de la Loire, elle forme une bande, le long du fleuve, qui s'élargit sensiblement dans sa partie sud-ouest, face à la ville de Blois.

La zone géographique est drainée d'est en ouest par le Cosson et le Beuvron et quelques uns de leurs affluents. Elle est limitée au nord-ouest par la Loire, et, dans sa partie orientale, par la Grande Sologne, plus particulièrement par les boisements continus du parc de Chambord et de la forêt de Cheverny.

L'aire parcellaire précisément délimitée classe les situations suivantes :
- Au nord-est de la zone géographique, le long de la Loire, le vignoble est implanté en situation de « balcon » sur les sols filtrants des hautes terrasses du fleuve ;
- Au sud-ouest, le vignoble est majoritairement implanté sur les formations de Sologne caractérisées par leurs sols à dominante texturale sableuse à argilo-sableuse, reposant en profondeur sur un horizon argileux, mais il est également implanté sur le calcaire de Beauce caractérisé par ses sols bruns calcaires.

Le climat océanique dégradé est le plus continental de la région notamment :
- un peu plus sec, avec 25 à 50 millimètres de précipitations annuelles en moins,
- et sensiblement plus frais, notamment au cours de la période végétative de la vigne, avec des températures moyennes inférieures de l'ordre de 0,5 à 1°C, et des températures minimales inférieures de l'ordre de 1°C.
Ce climat est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées du Beuvron, du Cosson et de leurs petits affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux habitants de cette ville l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 kilomètres) de la capitale. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait, dans un premier temps, autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours.
La mise en service au XVII^{ème} siècle du canal reliant la Loire à la Seine, facilite alors le transport du vin et au XVIII^{ème} siècle, la Carte de Cassini indique un vignoble continu sur les deux rives de la Loire.
Les plantations en cépages gros producteurs se développent. Cependant, à l'inverse de l'ancienne Beauce viticole (située au nord de Blois sur l'autre rive), où se développent en particulier les plantations en cépage gros noir N (cépage teinturier extrêmement puissant et productif), le secteur de Cheverny garde une tradition de production viticole de qualité, couramment désignée sous le terme de « *vins de Sologne* » jusqu'au début du XX^{ème} siècle.
Après les ravages de la crise phylloxérique, l'encépagement du vignoble évolue lors de sa reconstitution, et 9 cépages composent la palette de l'encépagement de « Cheverny ». Les vins sont traditionnellement issus d'assemblages, ce qui constitue une originalité parmi les appellations d'origine contrôlées du Val de Loire.

La superficie du vignoble est, en 2009, de 600 hectares exploités par environ 50 viticulteurs, pour une production moyenne de 20000 hectolitres. Les vins rouges et les vins blancs représentent respectivement environ 45 % des volumes produits, et les vins rosés 10 %.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs livrent des arômes dominés souvent par des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de fleurs blanches, avec parfois la présence d'une touche de buis. En bouche leur vivacité naturelle est équilibrée par une belle rondeur.

Le plus souvent, les vins rosés offrent une palette aromatique expressive, avec des notes de fruits rouges et d'épices, et leur équilibre en bouche allie la nervosité à un certain « gras ».

La plupart des vins rouges présentent, dans leur jeunesse, des arômes dominés par les fruits rouges et noirs, avec parfois une touche épicée. Leur structure tannique délicate en fait des vins subtils. Toutefois, certains, un peu plus charpentés, peuvent être conservés quelques années, après lesquelles ils développeront le plus souvent des arômes de venaison.

3°- Interactions causales

La présence de sols maigres, difficiles à travailler et de peu de rendement en céréales, mais propices à la viticulture, a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble.
Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et constitution de terrasses), la géo-pédologie de l'aire parcellaire délimitée, partagée entre sols viticoles à dominante texturale sableuse et sols viticoles développés sur substrat calcaire, est originale par rapport à celle des autres appellations d'origine contrôlées ligériennes.

Voie de communication historique majeure, la Loire constitue, depuis au moins l'antiquité, un important axe d'échange et de commerce. Elle a contribué à la diffusion des cépages et à leur usage local, mais elle a surtout joué un rôle décisif pour l'exportation du vin et le développement du vignoble.
Ce rôle a été renforcé à la fin du XVI^{ème} siècle par la promulgation de l'Edit des vingt lieues, puis au XVII^{ème} siècle par le raccordement de la Loire à la Seine par le canal d'Orléans.

La présence des bois est un facteur important de l'environnement du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », et contribue à la fraîcheur de son climat.
La communauté humaine a su composer avec ces éléments, choisir l'encépagement adapté au lieu, et les pratiques d'assemblage leur permettant d'obtenir des vins originaux. Ainsi, la présence du pinot noir N comme cépage principal des vins rouges et rosés s'explique par la bonne adaptation de cette variété de première époque au climat difficile pour la vigne, et apporte de la délicatesse à la structure des vins. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment sa finesse aromatique tandis que le cépage chardonnay B, cépage également précoce, apporte du gras et de la rondeur aux vins blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », reconnue en 1993, fait partie des fleurons des vins du Val de Loire. Les vignerons ont installé une Maison des Vins originale au sein du château de Cheverny où se pressent plus de 300000 visiteurs par an.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

a) – Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage pinot noir N est :
- supérieure ou égale à 30% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2011 ;
- supérieure ou égale à 45% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2014 jusqu'à la récolte 2016 incluse ;
- supérieure ou égale à 60% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2017.

b) – Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage gamay N peut être supérieure à 40% de

l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2016 incluse.

c) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus des cépages cabernet-sauvignon N et pineau d'Aunis N au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

d) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins rouges et rosés proviennent d'un assemblage dans lequel les cépages gamay N et pinot N sont majoritaires et ne peuvent être issus du seul cépage gamay N ou des seuls cépages accessoires.

2°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare ;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,85.

3°- Taille

Les vignes bénéficiant des mesures transitoires relatives à la densité de plantation peuvent être taillées avec 3 yeux francs supplémentaires par pied.

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 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 d'origine contrôlée», le tout en caractères très apparents~~.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les vins blancs et rosés dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 9 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la règlementation communautaire.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
-qu'il s'agisse d'un lieudit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. 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 une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot de vinification :
- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- le cépage ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

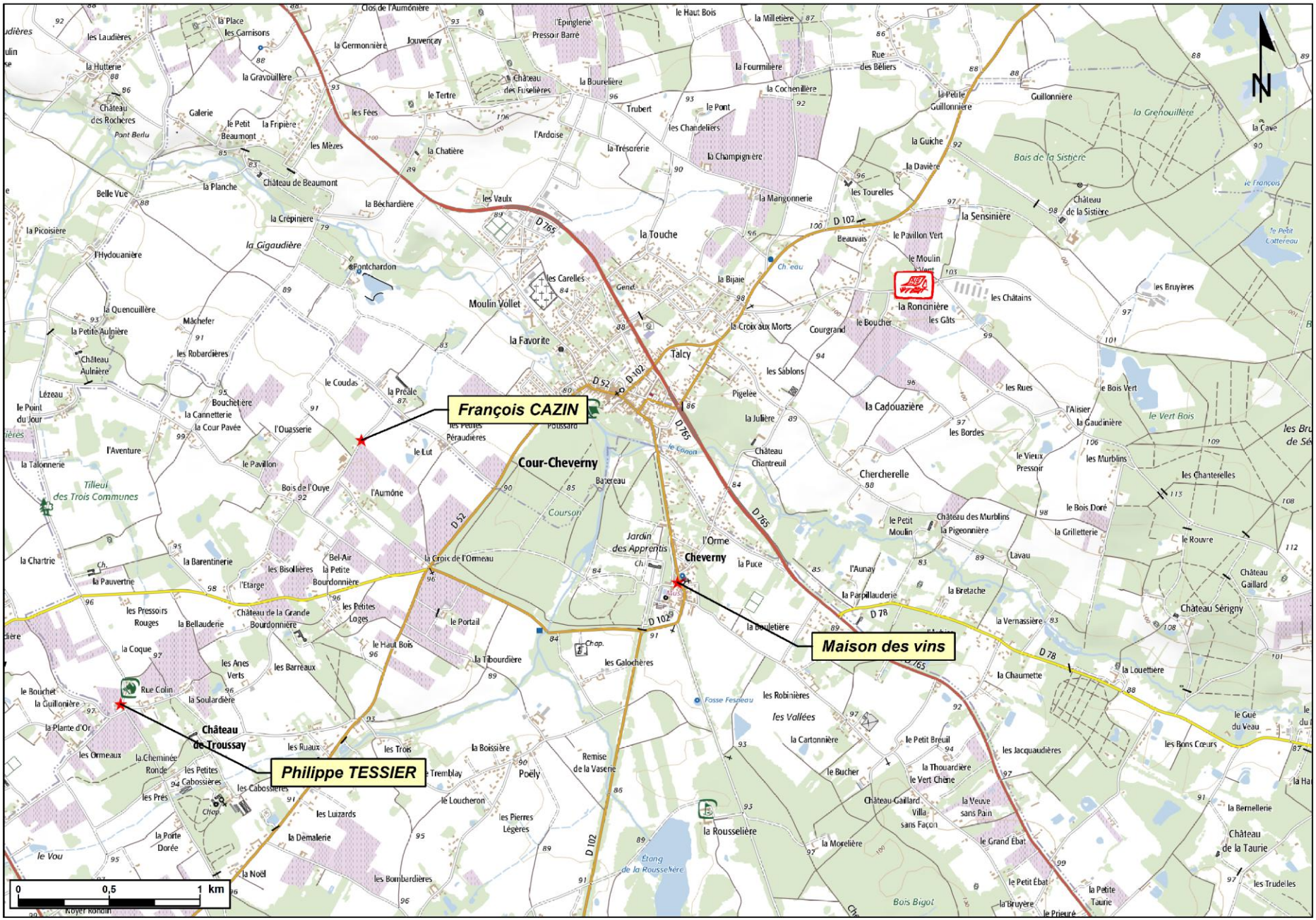
CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle sur le terrain. Comptage du nombre d'yeux francs par pied. Comptage du nombre de rameaux fructifères. Description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
~~Date de début des vendanges.~~	~~Contrôle sur le terrain.~~ ~~Vérification des dérogations.~~
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs agréés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04


François CAZIN
Maison des vins
Philippe TESSIER
Château de Troussay
Cour-Cheverny
Cheverny
Talcy
la Touche
la Roncinière
la Cadouazière
Chercherelle
la Favorite
Moulin Vollet
la Sensinière
la Guiche
la Champignère
la Fourmilière
la Bourelière
le Haut Bois
la Milletière
la Gravouillère
la Germonnière
la Chatière
la Planche
Château de Beaumont
la Béchardière
la Crépinière
la Gigaudière
les Vaulx
la Marigonnerie
les Tourelles
la Davière
la Grenouillère
Bois de la Sistière
Château de la Sistière
le Pavillon Vert
le Moulin Vert
les Châtains
les Bruyères
le Bois Vert
le Vert Bois
les Murblins
les Chanterelles
le Bois Doré
le Rouvre
Château Gaillard
Château Sérigny
la Grilletterie
la Pigeonnière
Château des Murblins
le Petit Moulin
le Vieux Pressoir
les Rues
les Bordes
la Gaudinière
l'Alisier
les Sablons
la Julière
Pigelée
Château Chantreuil
la Croix aux Morts
Courgrand
le Boucher
les Gâts
les Carelles
la Bijaie
Fontchardon
la Picoisière
l'Hydouanière
la Quencuillère
la Petite Aulnière
Château Aulnière
Mâchefer
les Robardières
le Coudas
la Préale
Bouchetière
la Cannetterie
la Cour Pavée
l'Ouasserie
le Pavillon
l'Aventure
la Talonnerie
Lézeau
le Point du Jour
Tilleul des Trois Communes
Bois de l'Ouye
l'Aumône
le Lut
les Petites Péraudières
Poussard
Batereau
Courson
Jardin des Apprentis
la Croix de l'Ormeau
la Barentinerie
la Pauvertrie
la Chartrie
les Bisollières
Bel-Air
la Petite Bourdonnière
l'Etarge
les Pressoirs Rouges
la Bellauderie
Château de la Grande Bourdonnière
les Petites Loges
le Portail
le Haut Bois
la Tibourdière
les Galochères
les Barreaux
les Anes Verts
la Coque
le Bouchet
la Guillonnière
la Soulardière
Rue Colin
la Plante d'Or
les Ormeaux
la Cheminée Ronde
les Petites Cabossières
les Cabossières
les Prés
les Ruaux
les Trois
la Boissière
le Tremblay
Poëly
Remise de la Vaserie
le Loucheron
les Luizards
la Démalerie
la Porte Dorée
le Vau
la Noël
les Bombardières
les Pierres Légères
Etang de la Rousselière
la Rousselière
la Morelière
le Grand Ébat
le Petit Ébat
la Petite Taurie
la Bruyère
le Prieuré
Bois Bigot
les Trudelles
Château de la Taurie
la Bernellerie
la Veuve sans Pain
Villa sans Façon
Château-Gaillard
le Bucher
la Thouardière
le Vert Chêne
les Jacquaudières
les Bons Cœurs
le Gué du Veau
la Louettière
la Chaumette
les Vallées
les Robinières
la Cartonnière
le Petit Breuil
Fosse Fesneau
la Boulletière
la Parpillauderie
la Bretache
la Vernassière
l'Aunay
la Puce
l'Orme
Chop.
Ch.
Ch'eau
Gend.
Cimet.
Mais.
Fontaine
Lavau
le Cocon
le Vieux Pressoir
D 765
D 102
D 52
D 78
N
0
0,5
1 km



Avec moi mousaillon, allons à Moulinsart,

Je dirais même plus, tous à Cheverny …