HAL
open science

Science et vin : entre mondialisation et terroir. Journée de terrain du 04/04/2018 : Coteaux du Vendômois (Loir et Cher)

Bruno Tessier, Agnès Lelièvre Fargue-Lelièvre, Valérie Lenglart

To cite this version:

Bruno Tessier, Agnès Lelièvre Fargue-Lelièvre, Valérie Lenglart. Science et vin : entre mondialisation et terroir. Journée de terrain du 04/04/2018 : Coteaux du Vendômois (Loir et Cher). [Interne] Mines-Paristech. 2018. hal-01952642

HAL Id: hal-01952642

https://minesparis-psl.hal.science/hal-01952642

Submitted on 12 Dec 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Science et vin : entre mondialisation et terroir.
Journée de terrain du 04/04/2018 :
Coteaux du Vendômois (Loir et Cher)

Extrait de la carte Cassini 18ème (scan IGN) – Région du Bas-Vendômois

Bruno Tessier
Agnès Fargue-Lelièvre
Valérie Lenglart

Référence :
No. Rapport : E180404BTES

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

Science et vin : entre mondialisation et terroir.
Journée de terrain du 04/04/2018 :
Coteaux du Vendômois (Loir et Cher)

Bruno Tessier
Agnès Fargue-Lelièvre
Valérie Lenglart

Référence :
No. Rapport : E180404BTES

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., Fargue-Lelièvre A., Lenglart V., 2018, Science et vin : entre mondialisation et terroir. Journée de terrain du 04/04/2018 : Coteaux du Vendômois (Loir et Cher). Document pédagogique, No E180404BTES, Centre de Géosciences, Ecole des Mines de Paris, Fontainebleau, France. 19 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 ? 9

7.1 SUBSTRAT DU VIGNOBLE ET EXPOSITION 9
7.2 CEPAGE ET CONDUITE DE LA VIGNE 10
7.3 LA VINIFICATION 10

ANNEXE : Cahier des Charges AOC Coteaux du Vendômois 13

Avertissements et remerciements

Nombre de renseignements et de données de ce livret ont été puisés sur le web. Parmi les sites il faut citer :

www.atlasdespaysages.caue41.fr/

www.vendome-tourisme.fr

www.geoportail.gouv.fr/donnees/carte-de-cassini

www.geologie41.cdpne.org

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

1 Situation

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois » est intégrée dans le vignoble de la Vallée de la Loire et plus précisément dans la région viticole de Touraine. Les coteaux du Vendômois sont situés de par et d'autre de la vallée du Loir en aval de Vendôme entre Vendôme et Montoire-sur-le-Loir (Fig. 1).

La rivière prend sa source dans le Perche à Saint-Émant (Eure-et-Loir) à l'ouest de Chartres près d'Illiers-Combray. Elle draine la Beauce, le Haut-Maine et la Gâtine Tourangelle où elle a développé une large vallée. Après avoir pris une direction plutôt est puis sud son cours atteint la ville de Vendôme où il change de direction pour couler vers l'ouest et rejoint la Sarthe un peu au nord d'Angers. Coincées entre le Massif Armoricain à l'ouest et le Bassin Parisien à l'est le Loir, la Sarthe et la Mayenne forme la Maine qui passe à Angers avant de se jeter dans la Loire.

Au nord de la vallée de la Loire, le Loir traverse le département du Loir-et-Cher sur environ 90 km. Il présente dans la partie centrale un parcours marqué par des méandres serrés. La distance de 25 km parcourue par le cours d'eau ne représente en fait qu'une douzaine de kilomètres en ligne directe. Six boucles se succèdent à l'ouest de Vendôme.

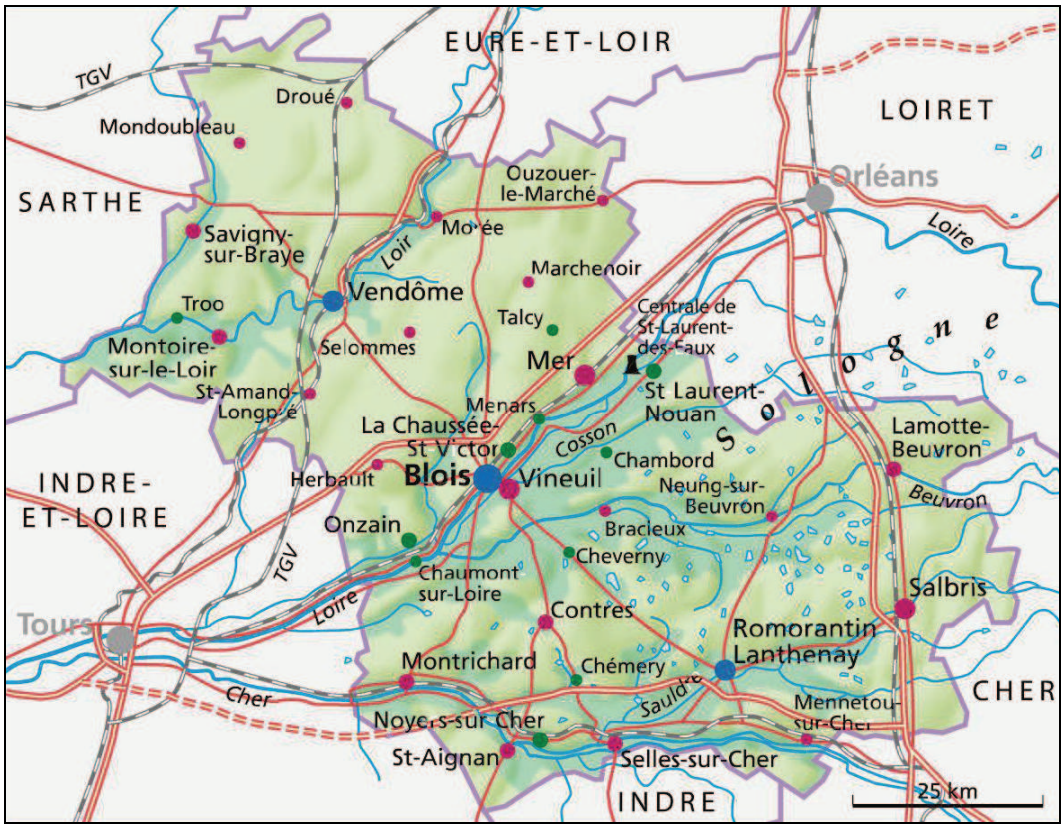

Figure 1 – Carte du Loir-et-Cher (Crédit Larousse)

L'altitude de l'aire d'appellation (communes) est comprise entre 53 m au niveau de la vallée et 156 m sur le plateau, et donc le vignoble est installé dans une fourchette altimétrique encore plus serrée puisque les vignes se trouvent plutôt sur le chanfrein du plateau voire sur le plateau mais jamais en fond de vallée.

L'AOC « Coteaux du Vendômois » est située sur 27 communes (Fig. 2).

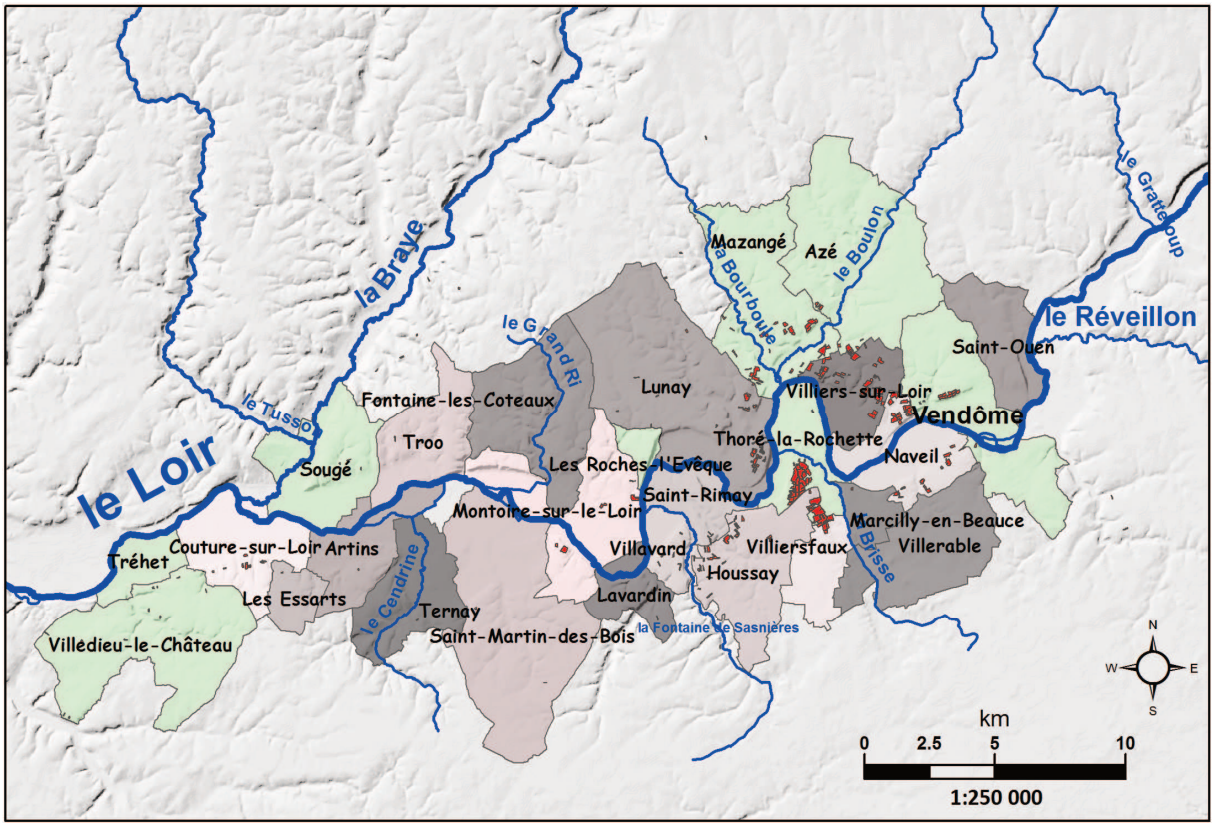

Figure 2 – Les 27 communes de l'appellation « Coteaux du Vendômois ».

2 Historique

Un vignoble très ancien

Implanté dès le 5ème siècle, c'est en l'an mil que l'on trouve mention des vins du Vendômois pour la première fois. L'optimum climatique médiéval en Europe occidentale, de 950 à 1350 environ, marqué par des étés plutôt chauds et des hivers doux, favorise le développement de l'agriculture et notamment l'implantation de vignobles dans la région car on retrouve leur mention, dans des titres de succession et donation au 11ème siècle.

Le Petit Âge Glaciaire qui s'amorce au 14ème et se poursuit jusqu'au 19ème avec un pic de froid plus intense au 17ème, va correspondre à une période climatique beaucoup moins favorable (famine, peste, diminution de la population de 50% en Europe) et il est probable que le vignoble de Bas-Vendômois en subit les contrecoups malgré quelques décennies plus favorables notamment de 1530 à 1565 et 1710 à 1740. Les vins du Loir sont appréciés et cités par des hommes reconnus comme Rabelais, Ronsard au 16ème et le roi Henri IV va en passer commande pour la Cour après s'être arrêté au domaine Prépatour (Naveil) et avoir gouté au vin blanc de Surin. La situation climatique se dégrade et les températures chutent à partir des années 1680. Les viticulteurs après avoir développés le vignoble se voient accusés dans deux arrêtés (1781 et 1794) d'entretenir la disette qui sévit par manque de céréales, dans la deuxième moitié du 17ème et au 18ème.

Au 18ème siècle, la Carte de Cassini (voir page de garde) présente un vignoble présent sur les deux rives du Loir notamment à Thoré-la-Rochette, Villiers-sur-Loir et Saint-Rimay.

A la fin du 19ème 4000 ha sont plantés en vignes. Vers 1880 apparaît la maladie du phylloxéra qui provient d'un insecte donc la larve pique les racines des pieds de vigne entrainant à terme sa mort. La diminution de la population au début du 20ème liée à l'exode rural mais aussi à la « Grande Guerre » (1914-1918) fait qu'on ne replante que 2000 ha sur un périmètre plus resserré.

Le développement des surfaces céréalières qui commence avant la seconde guerre mondiale et se poursuit après, provoque une diminution des surfaces viticoles (arrachage des vignes) pour atteindre 700 à 800 ha dans les années 70. Actuellement sur l'ensemble du Vendômois, il ne reste que 350 ha de vignes.

1945 – Demande et obtention de statut VDQS. Cette appellation disparait quelques années plus tard.

1968 – En 1960 une nouvelle demande est formulée, l'appellation « Coteaux du Vendômois » est obtenue le 4 juillet 1968.

2001 – La demande de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée est déposée en 1987. Suite aux directives de l'INAO et aux efforts des vignerons pour atteindre les objectifs, l'AOC est reconnue le 9 novembre 2000 et le décret paraît au JO le 4 mai 2001. Le cahier des charges actuel a été homologué par le décret n° 2011-1352 du 20 octobre 2011.

3 Les cépages

Les vins blancs et les vins rouges sont traditionnellement issus d'assemblages, contrairement aux vins gris (rosé) qui sont produits qu'à partir d'un seul cépage.

Pour les blancs les cépages sont Chenin B et Sauvignon B, en ce qui concerne les rouges Pineau d'Aunis N, Cabernet franc N, Pinot noir N, Gamay N. Pour les gris le cépage unique est le Pineau d'Aunis N.

Le Pineau d'Aunis

Le Pineau d'Aunis est caractéristique du secteur. C'est un cépage tardif et les coteaux du Vendômois sont situés à sa limite climatique.

L'origine de ce cépage est controversée. H. Galinié (2014) montre dans ces « *Recherches de l'origine des cépages de Loire* » que la tradition bien établie qui fait du Pineau d'Aunis un vieux cépage local obtenu à Dampierre près de Saumur au prieuré d'Aunis n'est qu'une légende, le dit prieuré n'ayant pas existé. La diffusion de cette légende serait d'Alfred Bouchard dans une notice écrite sur le Chenin noir dans l'*Ampélographie* de Viala et Vermorel (1901). Il apparait que le Pineau d'Aunis a été introduit qu'assez récemment dans le Val de Loire. La seule parenté génétique attestée est le Pé de Perdrix du Béarn. Le Pineau d'Aunis ne serait donc pas un cépage autochtone du Val de Loire mais viendrait plutôt du sud-ouest et aurait transité par la Charente où se situent Aunis et Saintonge. Ceci n'étant qu'une hypothèse puisque aucun document n'y fait référence, cependant elle reste la plus vraisemblable quand on se réfère aux éléments qui peuvent l'étayer.

4 La production

En 2001, la superficie plantée en vignes sur l'aire d'appellation est de 350 ha dont 152 ha sont revendiqués en AOC.

La production est en moyenne de 9600 hl en AOC « Coteaux du Vendômois » dont :
1 640 hl de vins blancs,
2 370 hl de vins gris,
4 620 hl de vins rouges.

Les vignerons en général pratiquent la polyculture (céréales). La production est vinifiée par 12 producteurs indépendants et 32 regroupés dans une cave coopérative.

5 Le cadre géologique

Les vignobles des coteaux du Vendômois sont situés au nord de la Loire à la limite SO de l'auréole méridionale des terrains tertiaires du Bassin de Paris (Fig. 3 & 4). La haute vallée du Loir d'abord orientée est, viens se bloquer le long des calcaires de Beauce (Aquitanien -23 Ma) pour prendre une direction plutôt sud jusqu'à Vendôme pour s'orienter ensuite vers l'ouest en aval vers la remontée structurale du Massif Armoricain.

La vallée du Loir s'étire sur des terrains d'âge Crétacé supérieur (Fig. 5 et 6) et incise par endroit des niveaux d'âge Eocène. Le pendage des couches est proche de l'horizontal. La partie de la vallée qui intéresse l'implantation des vignobles des Coteaux du Vendômois est installée sur des niveaux calcaires d'origine marine : la craie du Turonien (~ -90 Ma) et celle du Coniacien (~ -87 Ma). Ces couches, qui en terme d'âge sont équivalentes à la craie que l'on connait dans la partie nord du Bassin Parisien (Etretat) ne présentent ni le même aspect, ni la même épaisseur. La craie du Turonien peut atteindre par endroit une épaisseur de 35 m et celle du Coniacien un maximum de 25 m. Elles sont stratifiées mais en général les couches sont mal délimitées.

La craie turonienne plutôt tendre, de couleur ocre, parfois blanche, contient des éléments détritiques (quartz, micas blanc) provenant d'un plateau continental breton. C'est le tuffeau jaune de Touraine. On la trouve à l'ouest de Thoré-la-Rochette, où le niveau est mis à l'affleurement de par la tectonique cassante. La faille NS qui passe au niveau de cette localité sépare deux domaines avec un compartiment ouest qui se voit remonté par rapport au compartiment est. Le niveau de craie du coniacien que l'on trouve à partir de Thoré-la-Rochette en allant vers Vendôme, vient stratigraphiquement au dessus. Il est tendre plutôt de couleur blanche avec parfois des niveaux de marnes plus vertes. Une des caractéristiques de ces niveaux de craie c'est qu'ils contiennent de nombreuses zones à silex. Ces formations crayeuses sont recouvertes par un niveau détritique argilo-sableux daté du Campanien et dont l'épaisseur varie de 0 à 20 m.

Ces couches du Crétacé supérieur sont surmontées par deux niveaux qui revêtent une importance particulière pour le vignoble et l'implantation des vignes. Une formation d'argile à silex est présente presque systématiquement au toit des formations campanienne. Elle montre une concentration jointive de silex enrobés dans une argile plastique blanche parfois sableuse. Cette formation serait issue de l'altération d'une couche de craie par décarbonatation, située sous les dépôts d'âge Eocène, d'où une reconcentration en silice et la transformation des argiles en kaolinite.

Le second niveau fait partie des dépôts détritiques de l'Eocène. C'est une formation (15 m maximum) de sables et d'argiles plus ou moins bariolées (brun-rouge, lie-de-vin, gris-beige, grise) à silex. Les silex sont brisés et souvent rougis en surface et à cœur. L'argile est une kaolinite pratiquement pure. Malgré sa faible épaisseur on la retrouve sur des surfaces importantes, elle draine les eaux de surfaces et est souvent réservée à la culture de la vigne.

Les formations crayeuses sont les derniers niveaux d'origine marine dans ce secteur du Bassin Parisien. On observe progressivement une exondation de ce bassin sédimentaire avec les premières formations d'origine continentale à l'Eocène puis les dépôts plus à l'est du calcaire lacustre de Beauce (Aquitanien -23 Ma) et les formations sablo-argileuse de Sologne (Burdigalien -20 Ma).

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, en nombreux plaquages dans toute l'aire de l'appellation mais aussi constituent le fond de la vallée du Loir. 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.

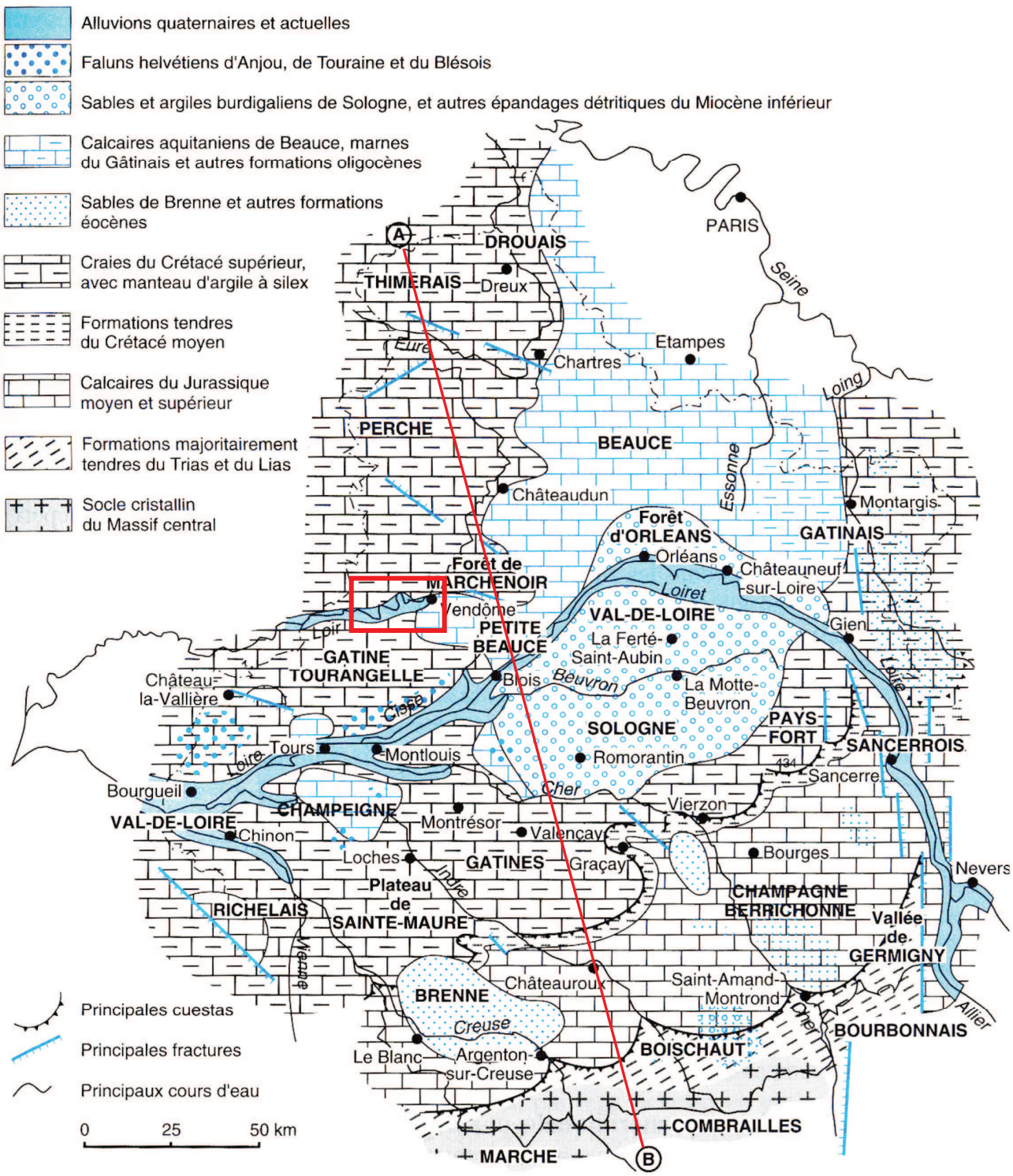

Figure 3 – Schéma géologique du Sud du Bassin de Paris montrant la position du vignoble du Bas-Vendômois en aval de Vendôme. La ligne A-B figure le tracé de la coupe Fig. 4. D'après Gamblin (2000).

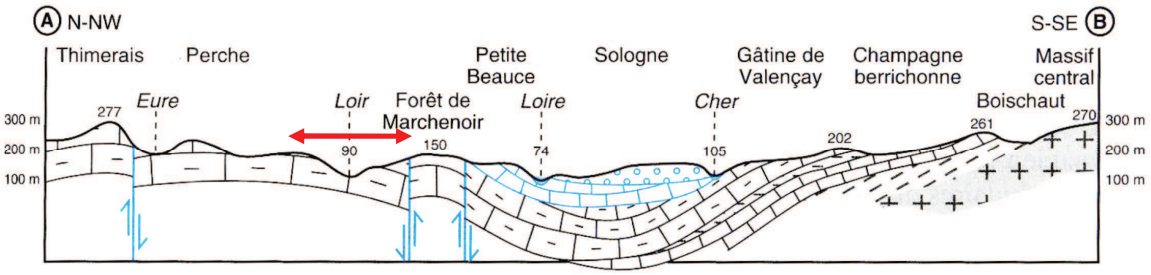

Figure 4 – Coupe géologique montrant la position du vignoble du Bas-Vendômois en place sur les terrains du Crétacé. Tracé de la coupe et légende sur Fig. 3. D'après Gamblin (2000).

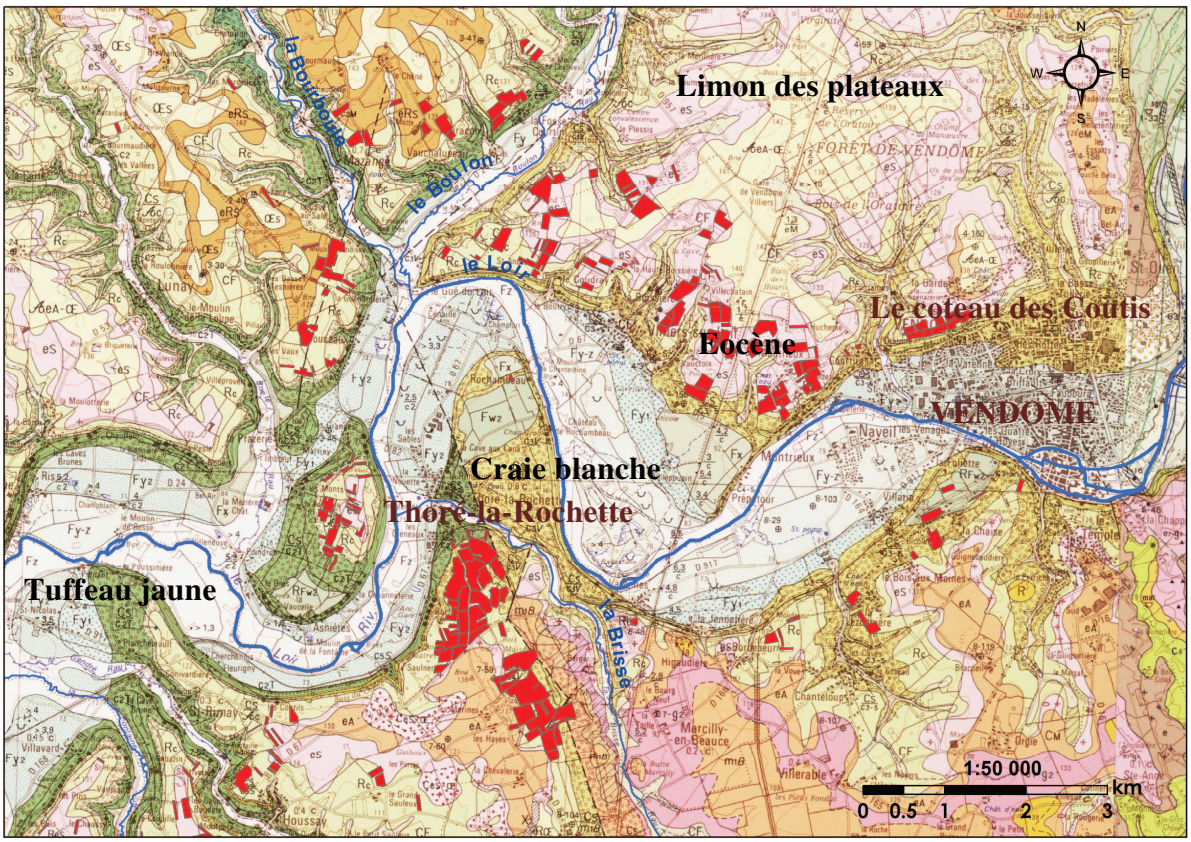

Figure 5 – Carte géologique de l'appellation Coteaux du Vendômois – partie est (1 :50 000 BRGM, Vendôme). Les parcelles de vignes sont figurées en rouge (données IGN - BD PARCELLAIRE®).

6 Les paysages

Coulant sur son plateau calcaire le Loir enfonce ses méandres en développant le long des rives concaves, où l'érosion a été la plus forte, des pentes et des falaises souvent abruptes. Les orientations sont diverses et en fonction des expositions, différentes ressources trouvent une opportunité pour se développer. Les sites exposés au nord sont plutôt couverts par des bois par contre ceux qui sont bien ensoleillés, majoritairement plutôt exposés au sud, vont accueillir la vigne. La vigne est installée sur les argiles à silex qui occupent le rebord des plateaux.

Les affluents du Loir jouent aussi un rôle dans l'exposition des coteaux notamment à Thoré-la-Rochette où la vallée de la Brisse vient former un éperon orienté NS propice à un microclimat et qui accueille une partie importante de l'AOC.

L'occupation des sols suit assez bien la valeur culturale des terrains. Le fond de la vallée du Loir est plat et sa largeur bien qu'elle ne soit pas constante se transforme en une plaine pouvant atteindre deux kilomètres et demie de largeur. Selon les dispositions elle présente parfois l'aspect d'un bocage, ou tantôt l'aspect d'une plaine agricole à fort rendement. Les facteurs limitant sont l'excès d'eau en début de saison, rendant les champs peu praticables et raccourcissant les cycles de culture. Malgré des hauteurs d'eau faible le Loir déborde régulièrement en saison froide et les inondations couvrent des surfaces importantes.

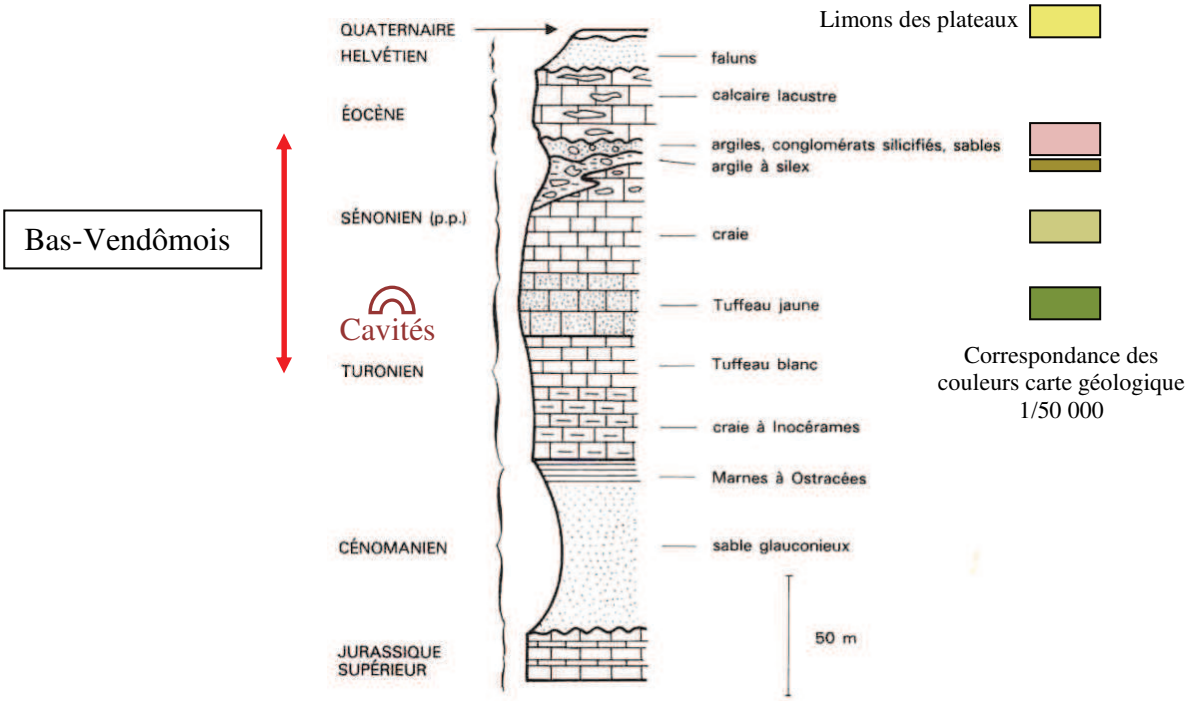

Figure 6 – Colonne lithostratigraphique de la Touraine (https://www.geocaching.com).

L'habitat des boucles du Loir est majoritairement accroché aux coteaux. Vendôme ayant subi une forte urbanisation fait figure d'exception bien qu'à l'origine elle aussi était installée en rebord de coteaux. L'augmentation de la population a fait que la ville est venue occuper la partie basse et plate de la vallée faisant de Vendôme une ville de plaine.

La présence d'habitats troglodytiques (Fig. 7 & 8) dans les boucles du Loir marque l'architecture de la région (Trôo, Roches l'Evêque, Villiers sur Loir, Lavardin, …). Ils se développent surtout au niveau des rives concaves des méandres, là où le tuffeau a été fortement entamé par l'érosion fluviatile et où les pentes sont abruptes. Les cavités (carrières) issues de l'exploitation du tuffeau pour la construction ont été valorisées pour en faire de pièces d'habitation. La grande majorité des cavités ont été creusées au 11ème et plus ou moins abandonnées au fil des siècles. Depuis quelques décennies elles ont fait l'objet d'un intérêt renouvelé pour en faire des résidences principales ou secondaires malgré les problèmes liés à l'aménagement de l'intérieur (stabilité de la roche, humidité, ventilation, etc. …). Ces cavités qui donnent des conditions thermiques et hygrométriques idéales pour l'élevage des vins sont utilisées comme caves par les viticulteurs.

Au-delà, sur le plateau vendômois, se développe de grandes étendues propices aux cultures intensives dominées par les céréales et les oléagineux. La forêt prend sa part avec

quelques grands massifs qui cernent de vastes surfaces agricoles. Dispersé sur ce plateau de petites parcelles boisées apparaissent sporadiquement dans le paysage.

Figure 7 – Habitat troglodytique à Villiers-sur-Loir.

Figure 8 – Caves à Thoré-la-Rochette.

L'essentiel du vignoble est plutôt concentré dans un périmètre relativement proche de Vendôme. Les parcelles de vignes se groupent dans des secteurs particuliers : les Coutils au nord de Vendôme, Villiers-sur-Loir, Thoré-la-Rochette, le Gué-sur-Loir. Le reste du vignoble vers l'ouest est plus dispersé. En fait le nombre d'exploitants reste limité, et la vigne n'est pas leur unique source de revenus. 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, …). L'AOC reste discrète, elle se répartie en fait sur de petites surfaces bien que le TGV depuis 1990 ait permis le développement d'un œnotourisme, Paris étant à moins de quarante-cinq minutes de Vendôme.

Figure 9 – Vigne implantées sur le plateau au nord de Villiers-sur-Loir.

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 des Coteaux du Vendômois). 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 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.

Figure 10 – Sols caillouteux aux Coutis à gauche et à Thoré-la-Rochette à droite.

Le vignoble des Coteaux du Vendômois est implanté sur un plateau caillouteux du Crétacé supérieur et de l'Eocène. Les sols sont issus de l'altération de roches calcaires et d'argiles à silex (Fig. 10). Ces sols argilo-calcaires bruns riches en rognons de silex plus ou moins cassés et altérés apportent l'originalité au terroir. La nature des sols combinée à la position topographique des vignobles permet une alimentation en eau et un drainage dans des conditions qui semblent optimales.

La morphologie est clairement un facteur primordial par le "climat" qu'elle conditionne. L'exposition, c'est d'abord l'ensoleillement, ainsi que 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 encadrée par le décret.

Les vignes connaissent des hivers cléments, dans un climat océanique tempéré à influence continentale limitée.

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 Coteaux du Vendômois il y a un cépage caractéristique du secteur, le Pineau d'Aunis, 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 trois, cinq 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 trois lopins de terre et la viticulture moderne sur plusieurs dizaines d'hectares, mécanisée et avec des cuveries de plusieurs dizaines d'hectolitres, des systèmes de régulation de température, etc … ?? Où sont la tradition et le terroir dans cette vinification ?

Figure 11 – Vendôme, Coteau des Coutis, vue vers le sud. Noter le dénivelé, Vendôme est installé en fond de vallée du Loir, les vignes sur le coteau au nord de la ville en rebord du relief et en arrière plan le plateau de la Gâtine Tourangelle assis sur la craie du Crétacé supérieur.

Figure 12 – Vallée du Loir, Thoré-la-Rochette, vue vers le nord-ouest qui montre le fond plat de la vallée du Loir (en crue) occupé par des pâtures et le coteau au dessus de Thoré-la-Rochette orienté aussi NO avec les vignes qui commencent à apparaître et se développent vers le sud.

Bibliographie

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

J. Desprié et Al, (2003), Les nappes alluviales pléistocènes du Loir dans la région de Vendôme (Loir-et-Cher, France) : contexte morphosédimentaire et chronologie, Quaternaire Vol. 14, n°4.

H. Galinié, (2014), Le Pineau d'Aunis, Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 1.

J. Corbonnois et Al, (2016), Détermination des conditions de la dynamique fluviale d'une rivière aménagée de basse énergie, à partir de secteurs du Loir (Bassin de la Loire aval), Géomorphologie : relief, processus, environnement, vol. 22 - n°4.

E. Soreau, (1934), Contribution à l'histoire du ravitaillement en Loir-et-Cher pendant la révolution, Annales historiques de la révolution française, 11è année, n°66

D. Giot, (1998), Carte géologique 1/50 000 et notice, BRGM, Vendôme - Feuille N°395

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/

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU VENDÔMOIS » homologué par le décret n° 2011-1352 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

Chapitre Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois », initialement reconnue par le décret du 2 mai 2001, 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 « Coteaux du Vendômois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et gris.

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 du Loir-et-Cher : Artins, Azé, Couture-sur-Loir, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Tréhet, Troo, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

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 des séances du comité national compétent des 30 et 31 mai 1991.

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 :

- Département d'Indre-et-Loire : Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Les Hermittes, Monthodon ;

- Département du Loir-et-Cher : Areines, Ambloy, Fortan, Les Hayes, Meslay, Rahart, Saint-Arnoult, Saint- Quentin ;

- Département de la Sarthe : Besse-sur-Braye, La Chartre-sur-le-Loir, Lavenay, Poncé-sur-le-Loir,

Ruillé-sur-Loir.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	cépage principal : chenin B ; cépage accessoire : chardonnay B.
Vins rouges	cépage principal : pineau d'Aunis N ; cépages complémentaires : cabernet franc N, pinot noir N ; cépage accessoire : gamay N.
Vins gris	pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure à 20 % de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage gamay N est inférieure à 20 % 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 entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;

- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons.

- taille courte (conduite en cordon de Royat) à coursons portant chacun 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ».
- La hauteur de feuillage palissé est 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.
- Le fil inférieur de palissage est situé au maximum à 0,55 mètre au-dessus du sol.

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.

2° Autres pratiques culturales
Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une 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

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	162	9,5 %
Vins gris	153	9,5 %

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 et rouges	55
Vins gris	60

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 et rouges	61
Vins gris	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 vigne 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) - Réception et pressurage
Les vins gris sont élaborés par la technique de pressurage direct précédant la fermentation, avec ou sans foulage préalable.

b) - Assemblage des cépages
Les vins blancs sont issus du seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire ;

Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire.

c) - 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.

d) - Normes analytiques
Tout lot de vin présente après conditionnement les teneurs suivantes :

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)	FER (milligrammes par litre)
Vins blancs	vins secs : inférieure ou égale à 8 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2 grammes par litre.	
Vins gris	Inférieure ou égale à 6 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins gris, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins gris élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée ;
- 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 %.
- Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

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

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs	12 %
Vins rouges	12,5 %
Vins gris	12 %

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à une fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Entretien global du chai et du matériel
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 sont conservés pendant une période de six 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 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 s'étend le long de la vallée du Loir, à l'ouest de la commune de Vendôme. Sur cette portion, le Loir se contorsionne en méandres serrés. Six boucles se succèdent, faisant naître des falaises abruptes, dégageant un fond de vallée encaissé avec plusieurs affluents perpendiculaires qui contribuent à complexifier la géographie de ce paysage.

A partir de Vendôme, à vol d'oiseau, les boucles ne couvrent qu'une douzaine de kilomètres, mais lovée plusieurs fois sur elle-même, la rivière se déroule en fait sur un linéaire de plus de 25 kilomètres. Ici, le Loir et ses affluents ont creusé leurs lits dans les plateaux du Crétacé supérieur dont l'altitude oscille entre 110 mètres et 140 mètres avec un dénivelé moyen de 50 mètres faisant apparaître parfois des coteaux abrupts qui relient les vingt-sept communes de la zone géographique de l'appellation.

Outre le bâti traditionnel, les villages de piémont sont souvent marqués par des habitations troglodytiques ou des cavités issues de l'exploitation du tuffeau qui sont dédiées à l'élevage des vins.
Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux en vue du val ou de ses affluents directs, et sur les chanfreins du plateau. Les sols offrent un bon fonctionnement hydrique, et présentent en général une charge importante en éléments grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées

perpendiculaires qui drainent l'air froid des coteaux. Les amplitudes thermiques sont assez limitées et les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une charte de donation du XIe siècle mentionne la présence de vignes à Villedieu, mais sa culture dans la vallée du Loir est sans doute bien plus ancienne. Henri IV au XVIème siècle estime particulièrement les vins du domaine de Prépatour situé sur la commune de Naveil à environ 5 kilomètres à l'ouest de Vendôme.

Au XVIème siècle, les vins du Loir sont souvent cités par des hommes reconnus dont Rabelais, dans son « Pantagruel ». Au XVIIIème siècle le développement du vignoble est tel que deux arrêtés respectivement de 1781 et 1794 accusent les vignerons d'être responsables de la disette qui sévit par manque de céréales. Le XIXème siècle verra le plein essor du secteur viticole dans le canton de Vendôme.

Jules Guyot, dans son *Etude des vignobles de France* (1876), indique que *"la plupart des vins blancs de l'arrondissement [de Vendôme] sont fournis par le pineau blanc de la Loire [chenin B] et quelques uns par le sémillon blanc ou par le surin [sauvignon B]. L'auvernat noir [pinot noir N] et le meunier donnaient autrefois d'excellents vins rouges ; aujourd'hui c'est le cot et le meunier. On tend à leur substituer le pineau d'Aunis ou balzac pour le rouge et le blancheton ou folle blanche pour le blanc".*
Ainsi, après avoir cultivé nombre de cépages, les opérateurs de la vallée du Loir se spécialisent dans la production de vins issus des cépages chenin B et pineau d'Aunis N après la crise phylloxérique.

De même que l'encépagement, les types de vins produits évoluent au XXème siècle. Ainsi, dans les années 1950, Depardon et Buron notaient : « sans oublier que le chenin B fournit *"en petite quantité d'excellents vins blancs" et* que le pineau d'Aunis sert à élaborer ici *"à peu près exclusivement un vin blanc, parfois très légèrement teinté, présentant un fruité très agréable "*.
Ces qualités seront traduites par le classement en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1968 puis en en 2001 par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

Le vignoble des « Coteaux du Vendômois » occupe en 2008 environ 130 hectares. Il est travaillé par une trentaine de déclarants, qui élaborent environ 5000 hectolitres. Production emblématique, les vins gris représentent près de la moitié des volumes, suivis par les vins rouges (environ 35%) et les vins blancs (15%).

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

Les vins blancs offrent souvent une couleur or pâle. Au nez, les senteurs de miel et de tilleul participent en général à la composition d'une palette fine et complexe. L'équilibre en bouche est séduisant, et d'une très bonne longueur.

Issus uniquement du cépage pineau d'Aunis N par pressurage direct, les vins gris constituent à la fois la principale production et l'originalité de l'appellation. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, en général dominé par la senteur poivrée que leur confère le cépage. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent, pour donner des vins à la fois rafraîchissants, joyeux et distingués.

Les vins rouges offrent une palette aromatique en général complexe, où dominent le plus souvent les arômes épicés dont le poivre, associés aux senteurs de fruits rouges.

3°- Interactions causales

g) - Entretien global du chai et du matériel
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 sont conservés pendant une période de six 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 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 s'étend le long de la vallée du Loir, à l'ouest de la commune de Vendôme. Sur cette portion, le Loir se contorsionne en méandres serrés. Six boucles se succèdent, faisant naître des falaises abruptes, dégageant un fond de vallée encaissé avec plusieurs affluents perpendiculaires qui contribuent à complexifier la géographie de ce paysage.

A partir de Vendôme, à vol d'oiseau, les boucles ne couvrent qu'une douzaine de kilomètres, mais lovée plusieurs fois sur elle-même, la rivière se déroule en fait sur un linéaire de plus de 25 kilomètres. Ici, le Loir et ses affluents ont creusé leurs lits dans les plateaux du Crétacé supérieur dont l'altitude oscille entre 110 mètres et 140 mètres avec un dénivelé moyen de 50 mètres faisant apparaître parfois des coteaux abrupts qui relient les vingt-sept communes de la zone géographique de l'appellation.

Outre le bâti traditionnel, les villages de piémont sont souvent marqués par des habitations troglodytiques ou des cavités issues de l'exploitation du tuffeau qui sont dédiées à l'élevage des vins.
Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux en vue du val ou de ses affluents directs, et sur les chanfreins du plateau. Les sols offrent un bon fonctionnement hydrique, et présentent en général une charge importante en éléments grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées

2°- Dispositions particulières :

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites 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 largueur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

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 lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1°- 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 transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est 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.

3°- Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;

- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. 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 effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 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 tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

5°- 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. 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

Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 2 mai 2001, 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 est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence parcellaire ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les 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)	Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle sur site.
B — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et 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 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - 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	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (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
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

DEs-Autels, qui redore

Le langage François,
Oy ce vers qui honore
Mon terroir Vendomois.
O terre fortunée
Des Muses le sejour,
Que le cours de l'année
Seréne d'un beau jour.
En toy le Ciel non chiche
Prodiguant son bon-heur,
A de la Corne riche
Renversé tout l'honneur.
Deux longs tertres te ceignent,

Qui de leur flanc hardi
Les Aquilons contraignent,
Et les vents du Midi.
Sur l'un Gastine sainte
Mere des demi-Dieux,
Sa teste de verd peinte
Envoye jusqu'aux Cieux :
Et sur l'autre prend vie
Maint beau cep dont le vin
Porte bien peu d'envie
Au vignoble Angevin.
Le Loir tard à la fuite
Et soy s'esbanoyant,
D'eau lentement conduite
Tes champs va tournoyant :
Et rend en prez fertile
Le pays traversé,
Par l'humeur qui distile
De son limon versé.

…

A Guillaume Des-Autels, poète françois.
(Les œuvres de Pierre de Ronsard, Livre second, ODE XIII, 1550)[i]