

AOC « Muscadet Coteaux de la Loire »

Version N° 1  
04 juillet 2008

**CAHIER DES CHARGES  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
"MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE"**

## CHAPITRE PREMIER

### **I – Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **II – Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1° – Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° – Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ».

### **III – Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs secs tranquilles.

### **IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

#### **1° – Aire géographique**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Mouzeil, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Sébastien-sur-Loire, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Varades.

Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, la Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Florent-le-Vieil, la Varenne.

#### **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 13 février 1974 et de séances ultérieures.

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

#### **3° – Aire de proximité immédiate**

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

Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Arthon-en-Retz, Basse-Goulaine, la Bernerie-en-Retz, le Bignon, la Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, la Chapelle-Basse-Mer, la Chapelle-Heulin, la Chapelle-Saint-Sauveur, Château-

## AOC « Muscadet Coteaux de la Loire »

Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, la Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, la Haye-Fouassière, le Landreau, Legé, la Limouzinière, le Loroux-Bottreau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, la Marne, Monnières, Montbert, Montrelais, les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, le Pallet, Paulx, le Pellerin, la Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, la Regrippière, la Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Vue.

Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, la Boissière-sur-Evre, la Chaussaire, le Fief-Sauvin, le Fûilet, Gesté, le Marillais, Montfaucon, Montrevault, le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières.

Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

### **V – Encépagement**

#### **1° – Encépagement**

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

#### **2° – Règles de proportion à l'exploitation**

Pas de disposition particulière.

### **VI – Conduite du vignoble**

#### **1° – Modes de conduite**

##### **a) – Densité de plantation**

Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 500 pieds par hectare minimum.

Elles présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

##### **b) – Règles de taille**

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson comportant au maximum 5 coursons,
- ou taille guyot avec 1 ou 2 longs bois.

La taille doit intervenir avant débourrement ou stade C de l'échelle de Baggioolini.

Chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs.

##### **c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage**

Pour les vignes taillées en guyot, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.

Pour les vignes conduites en palissage plan relevé, les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol.

La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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.

## AOC « Muscadet Coteaux de la Loire »

### d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.

### e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 p.100.

### f) – Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

## 2° – **Autres pratiques culturales**

Afin de préserver les caractéristiques des sols et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal doit être maintenu sur les chemins, tournières, talus et fossés qui entourent les parcelles de vignes.

## 3° – **Irrigation**

L'irrigation est interdite.

## **VII – Récolte, transport et maturité du raisin**

### 1° – **Récolte**

#### a) – Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

#### b) – Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

#### c) – Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de disposition particulière.

### 2° – **Maturité du raisin**

#### a) – Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

#### b) – Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 p.100.

#### c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Pas de disposition particulière.

## **VIII – Rendements – Entrée en production**

### 1° – **Rendement**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

## **2° – Rendement butoir**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

## **3° – Rendement maximum de production**

Pas de disposition particulière.

## **4° – Entrée en production des jeunes vignes**

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> 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 qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## **5° – Dispositions particulières**

Pas de disposition particulière.

## **IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

### **1° – Dispositions générales**

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

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

#### **a) – Réception et pressurage**

Pas de disposition particulière.

#### **b) – Assemblage des cépages**

Pas de disposition particulière.

#### **c) – Fermentation malo-lactique**

Pas de disposition particulière.

#### **d) – Normes analytiques**

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 3 grammes par litre,
- une teneur en fer inférieure ou égale à 8 milligrammes par litre,
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10 milliéquivalents

#### **e) – Pratiques œnologiques et traitements physiques**

- Les techniques de cryosélection des raisins, thermotraitement de la vendange, pasteurisation et cryoconcentration sont interdites.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 p. 100.

## AOC « Muscadet Coteaux de la Loire »

### f) – Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

### g) – Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement de base par la surface en production vinifiée au chai.

### h) – Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)

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

## 2° – Dispositions par type de produit

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de la mise en bouteille.

## 3° – Dispositions relatives au conditionnement

a) Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins sont livrés à la consommation conditionnés en bouteille.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :  
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural,  
- l'analyse éventuellement réalisée avant ou après le conditionnement. Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille dans les chais de vinification entre le 1<sup>er</sup> mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

## 4° – Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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

### a) – Date de mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### 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 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## X – Lien à l'origine

### 1° – Descriptions des facteurs du lien au terroir

### 2° – Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

### 3° – Éléments historiques liés à la réputation du produit

### 4° – Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

## XI - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

## **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 « Muscadet Coteaux de la Loire » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### **2° – Dispositions particulières**

a) – Le nom « Muscadet Coteaux de la Loire » est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) – Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte. La mention « sur lie » doit être inscrite sur la jupe de la capsule de sur-bouchage.

c) – Les dimensions des caractères de la mention « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

d) – Toute mention d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

e) – La bouteille de type « Muscadet », propriété du SDAOC MUSCADET, déposée à titre de marque le 28 avril 2004, est recommandée pour la mise en bouteille des vins de l'appellation d'origine contrôlée lorsque ces vins ne bénéficient pas de la mention « sur lie ».

f) – La bouteille de type « Muscadet sur lie », portant en relief une vague et la mention « sur lie », propriété du Conseil Interprofessionnel des Vins de Nantes, déposée le 29 janvier 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « sur lie ».

## CHAPITRE II

### **I – Obligations déclaratives**

#### **1 – Déclaration de revendication**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte.

Les acheteurs de raisins et de moûts doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion, selon le cas, une copie de la déclaration de fabrication ou un extrait de la comptabilité matières, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

#### **2 – Déclaration de repli**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre suivant ce repli.

#### **3 – Déclaration de renonciation à produire**

Pas de disposition particulière.

#### **4 – Déclaration préalable d'affectation parcellaire**

Pas de disposition particulière.

#### **5 – Déclaration de déclassement**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre suivant ce déclassement.

#### **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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

#### **7 – Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné**

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le ou les volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s),
- la ou les date(s) prévisible(s) de commercialisation ou de mise à la consommation du vin.

### **8 – Déclaration préalable de conditionnement**

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

## **II – Tenue de registres**

### **1 – Registre viticole**

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

### **2 – Registres de chai**

a) – Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) – Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot,
- le volume du contenant ou du lot,
- la date de remplissage du ou des contenant(s),
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée),
- la richesse en sucre et l'acidité totale du moût avant départ en fermentation alcoolique,
- le titre alcoométrique volumique naturel du vin.

c) – Tout opérateur conditionnant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin,
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols),
- la date de conditionnement,
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie »),
- le numéro du lot conditionné.

d) – Tout opérateur commercialisant des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, doit tenir à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin,
- le volume du lot exprimé le cas échéant en nombre de cols),
- la date d'expédition,
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie »),
- la référence du destinataire et le numéro de contrat interprofessionnel.

<b>CHAPITRE III</b>
---------------------

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
<b>A3</b> – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visite sur le terrain
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1</b> – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage des grappes)
Etat cultural global	Visite sur le terrain (examen visuel)
<b>B.2</b> – Récolte, transport et maturité du raisin	
Pas de disposition particulière	
<b>B.3</b> – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi des règles particulières de vinification et d'élevage	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain (examen visuel)
Mise en bouteille	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
<b>B.4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Examen documentaire (déclaration de revendication)
Déclaration de revendication	Examen documentaire
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Examen analytique	Examen documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique
Examen organoleptique	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D – PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Pas de disposition particulière	