

ACTOBA

Droit des Médias et des Réseaux de communication

w w w . a c t o b a . c o m

Arrêté du 13 janvier 2004 relatif aux appellations d'origine Vins délimités de qualité supérieure « Bugey » et « Roussette du Bugey »

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué au budget et à la réforme budgétaire et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation,

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole et les règlements pris pour son application ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code rural ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret n° 2001-510 du 12 juin 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueurs ;

Vu l'arrêté du 14 mai 1991 modifié relatif à la délivrance du label des vins d'appellation d'origine Vins délimités de qualité supérieure ;

Vu la proposition du comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine des 26 et 27 février 2003,

Arrêtent :

Article 1

Seuls peuvent être mis en vente et circuler en vue de la vente, sous l'appellation d'origine :

« Bugey » (blanc, rouge et rosé) ;

« Bugey », suivie du nom géographique de :

« Manicle » (blanc et rouge) ;

« Montagnieu » (rouge) ;

« Bugey » mousseux ou pétillant (blanc et rosé) ;

« Bugey » mousseux ou pétillant, suivie du nom géographique de :

« Cerdon » (rosé) ;

« Montagnieu » (blanc).

« Roussette du Bugey » (blanc) ;

« Roussette du Bugey », suivie du nom géographique de :

« Montagnieu » (blanc) ;

« Virieu le Grand » (blanc),

accompagnée de la mention « appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure », les vins qui sont assortis d'un label délivré dans les conditions fixées dans le présent arrêté. Mention de ce label avec son numéro doit être portée sur les titres de mouvement.

Article 2

Les vins bénéficiant des appellations d'origine « Vins délimités de qualité supérieure » énumérées à l'article 1er du présent arrêté répondent aux conditions de production suivantes :

1. Aire de production

Elle est constituée par l'aire délimitée par parcelles ou parties de parcelles, approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine en séance des 26 et 27 février 2003, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet, à l'intérieur des communes suivantes du département de l'Ain :

a) Pour les appellations d'origine « Bugey », « Bugey » mousseux ou pétillant, « Roussette du Bugey » :

Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort,

ACTOBA

Droit des Médias et des Réseaux de communication

w w w . a c t o b a . c o m

Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Benonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat (territoire de Rignat), Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzeriat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virignin, Virieu-le-Grand et Vongnes ;

b) Pour l'appellation d'origine « Bugey » suivie du nom géographique de :

« Manicle » : territoire délimité du lieu-dit Manicle, dans les communes de Cheignieu-la-Balme et Pugieu ;

« Montagnieu » : Briord, Montagnieu, Seillonnaz ;

c) Pour l'appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant suivie du nom géographique de :

« Cerdon » : Abergement-de-Varey, Bohas-Meyriat-Rignat (territoire de Rignat), Boyeux-Saint-Jérôme, Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, Saint-Alban, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Mont ;

« Montagnieu » : Briord, Montagnieu et Seillonnaz ;

d) Pour l'appellation d'origine « Roussette du Bugey » suivie du nom géographique de :

« Montagnieu » : Briord, Montagnieu, Seillonnaz ;

« Virieu-le-Grand » : Virieu-le-Grand.

Les plans de délimitation sont déposés à la mairie des communes intéressées.

Les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée « Bugey » et « Roussette de Bugey », identifiées par leur

référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent arrêté et aux modalités définies par un échéancier individuel arrêté par les services de l'Institut national des appellations d'origine, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine susvisées jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie dans ses séances des 26 et 27 février 2003.

2. Encépagement

Les vins proviennent des cépages suivants, à l'exclusion de tout autre :

a) Vins blancs :

Pour l'appellation d'origine « Bugey » :

Cépage principal : chardonnay B, représentant au minimum 50 % de l'encépagement ;

Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, jacquère B, pinot gris G, mondeuse blanche B.

Pour l'appellation d'origine « Bugey », suivie du nom géographique de « Manicle » :

Chardonnay B.

Pour l'appellation d'origine « Roussette du Bugey » :

Cépage principal : altesse B, représentant 50 % au minimum de l'encépagement jusqu'à la récolte 2008 incluse. A partir de la récolte 2009, altesse B, seul ;

Cépage accessoire : jusqu'à la récolte 2008 incluse : chardonnay B.

Pour l'appellation d'origine « Roussette du Bugey », suivie d'un nom géographique :

Altesse B.

b) Vins rosés :

Pour l'appellation d'origine « Bugey » :

Cépages principaux : gamay N, pinot noir N, représentant ensemble ou séparément au minimum 50 % de l'encépagement ;

ACTOBA

Droit des Médias et des Réseaux de communication

w w w . a c t o b a . c o m

Cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, pouslard N.

c) Vins mousseux ou pétillants :

Pour l'appellation d'origine « Bugey » :

Vins blancs :

Cépages principaux : chardonnay B, jacquère B, molette B, représentant ensemble ou séparément au minimum 70 % de l'encépagement ;

Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, mondeuse blanche B, pinot gris G, gamay N, pinot noir N, mondeuse N, pouslard N.

Vins rosés :

Cépages principaux : gamay N, pinot noir N, représentant ensemble ou séparément au minimum 50 % de l'encépagement ;

Cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, pouslard N.

Pour l'appellation d'origine « Bugey », suivie du nom géographique de « Cerdon » :

Vins rosés :

Gamay N, pouslard N ;

Le cépage pouslard N ne peut être mis en oeuvre seul ;

Lorsque les deux cépages sont mis en oeuvre, l'assemblage est obligatoire.

Pour l'appellation d'origine « Bugey », suivie du nom géographique de « Montagnieu » :

Vins blancs :

Cépages principaux : altesse B, chardonnay B, mondeuse N, représentant ensemble ou séparément au minimum 70 % de l'encépagement ;

Cépages accessoires : jacquère B, pinot noir N, gamay N, molette B.

d) Vins rouges :

Pour l'appellation d'origine « Bugey » : gamay N, pinot noir N, mondeuse N.

Pour l'appellation d'origine « Bugey », suivie du nom géographique de :

« Manicle » : pinot noir N ;

« Montagnieu » : mondeuse N.

Par le terme « encépagement », il faut comprendre la superficie de la totalité des parcelles de vignes de l'exploitation produisant le vin de l'appellation pour la couleur considérée.

3. Titre alcoométrique

A. - Les raisins doivent être récoltés à bonne maturité et présenter naturellement, pour tout lot unitaire de vendange, une richesse en sucre minimale de :

a) Pour les vins à appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, suivie ou non d'un nom géographique : 136 grammes par litre de moût ;

b) Pour les vins à appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, issus des cépages chardonnay, pinot N et pinot gris G : 144 grammes par litre de moût ;

c) Pour les vins à appellation d'origine « Bugey » et « Roussette du Bugey » : 144 grammes par litre de moût ;

d) Pour les vins à appellation d'origine « Bugey » et « Roussette du Bugey », suivie d'un nom géographique : 144 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ; 153 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

B. - Les vins doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

a) 8,5 % pour les vins à appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, suivie ou non d'un nom géographique ;

b) 9 % :

Pour les vins à appellation d'origine « Bugey » et « Roussette du Bugey » ;

Pour les vins blancs et rosés issus des cépages chardonnay, pinot noir ou pinot gris à appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, suivie

ACTOBA

Droit des Médias et des Réseaux de communication

w w w . a c t o b a . c o m

ou non d'un nom géographique ;

c) 9,5 % pour les vins à appellation d'origine « Bugey » suivie d'un nom géographique et « Roussette du Bugey » suivie d'un nom géographique.

C. - Lorsque l'autorisation d'enrichissement est accordée, les vins ne doivent pas dépasser un titre alcoométrique volumique total maximum de :

a) 12,5 % pour les vins à appellation d'origine « Bugey » et « Roussette du Bugey » ainsi que pour les vins à appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, avant adjonction de la liqueur d'expédition ;

b) 13 % pour les vins à appellation d'origine « Bugey » suivie d'un nom géographique et « Roussette du Bugey » suivie d'un nom géographique ainsi que pour les vins à appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, issus des cépages chardonnay B, pinot noir N ou pinot gris G, avant adjonction de la liqueur d'expédition.

Les limites visées aux alinéas ci-dessus peuvent être, lorsque les conditions climatiques le justifient, modifiées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine après avis des syndicats de producteurs intéressés.

4. Quantum

Le quantum prévu à l'article R. 641-124 du code rural est fixé comme suit, par hectare de vigne en production :

a) Pour l'appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, suivie ou non d'un nom géographique : 70 hl ;

b) Pour l'appellation d'origine :

« Bugey » (vin rouge) : 62 hl ;

« Bugey » (vin blanc et rosé) : 68 hl ;

« Bugey » suivie d'un nom géographique (vin blanc) : 60 hl ;

« Bugey » suivie d'un nom géographique (vin rouge) : 55 hl.

c) Pour l'appellation d'origine :

« Roussette du Bugey » : 60 hl ;

« Roussette du Bugey » suivie d'un nom géographique : 54 hl.

Les jeunes vignes ne peuvent entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été mise en place avant le 31 juillet.

Le maximum labellisable annuel fixé selon l'article R. 641-124 du code rural ne peut jamais dépasser :

a) Pour l'appellation d'origine « Bugey » mousseux ou pétillant, suivie ou non d'un nom géographique : 78 hl ;

b) Pour l'appellation d'origine :

« Bugey » (vin rouge) : 72 hl ;

« Bugey » (vin blanc et rosé) : 78 hl ;

« Bugey » suivie d'un nom géographique (vin blanc) : 72 hl ;

« Bugey » suivie d'un nom géographique (vin rouge) : 70 hl ;

c) Pour l'appellation d'origine :

« Roussette du Bugey » : 66 hl ;

« Roussette du Bugey » suivie d'un nom géographique : 65 hl.

5. Mode de conduite

a) Densité des plantations :

La densité des vignes est au minimum de 5 000 ceps à l'hectare.

L'écartement entre les rangs est de 2,40 mètres au maximum et la distance entre les pieds sur le rang de 0,80 mètre au minimum.

Pour les vignes plantées suivant les courbes de niveau, la densité minimale des nouvelles plantations peut être abaissée à 4 500 ceps à l'hectare.

ACTOBA

Droit des Médias et des Réseaux de communication

w w w . a c t o b a . c o m

b) Palissage :

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,62 fois la distance entre les rangs.

c) Taille :

Les modes de taille autorisés sont :

Les tailles courtes :

Gobelet ou éventail à 4 ou 5 bras avec coursons à 2 yeux francs ;

Cordon de Royat ;

Cordon double.

Les tailles longues :

Guyot simple ou double.

Pour les plantations conduites en tailles courtes, le nombre d'yeux francs par cep ne doit pas dépasser dix. Pour les plantations conduites en tailles longues, guyot simple ou double avec arcure, le nombre d'yeux francs par cep ne doit pas dépasser dix pour les cépages rouges, seize pour les cépages blancs.

Les vignes en place avant l'entrée en vigueur du présent arrêté, satisfaisant à toutes les conditions visées par le présent point à l'exception de la densité, et conduites en taille Guyot simple ou double avec au maximum quatorze yeux francs par cep, à l'exception de celles en cépages aligoté, chardonnay, pinot noir et pouslard conduites en longs bois avec arcure et avec au maximum dix-huit yeux francs par cep, peuvent continuer à produire des vins en appellation d'origine « Vin délimité de qualité supérieure » jusqu'à la récolte 2028 incluse.

6. Procédés d'élaboration

a) Les vins mousseux ou pétillants bénéficiant des appellations d'origine « Bugey » et « Bugey » suivies du nom géographique de « Montagnieu » doivent être élaborés par seconde fermentation en bouteille à l'intérieur de l'aire d'appellation.

Leur durée de conservation sur lies ne peut être inférieure à 9 mois pour les vins de l'appellation d'origine « Bugey » et à 12 mois pour

l'appellation d'origine « Bugey », suivie du nom géographique de « Montagnieu ». De plus, pour cette dernière appellation, les raisins doivent être récoltés en grappe entière et mis entiers dans le pressoir.

L'emploi de pressoir contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration des vins de l'appellation d'origine « Bugey » suivie du nom géographique de « Montagnieu ».

b) Les vins rosés bénéficiant de l'appellation d'origine « Bugey », suivie du nom géographique de « Cerdon » doivent être vinifiés suivant les usages locaux, et rendus mousseux par la méthode définie ci-après, dite « méthode ancestrale ».

Le vin mousseux est élaboré à partir d'un moût partiellement fermenté, contenant encore, au moment du tirage en bouteilles, au minimum 40 grammes de sucre par litre. L'adjonction d'une liqueur de tirage est interdite.

La fermentation se poursuit en bouteille pendant un délai de conservation sur lies qui ne peut être inférieur à 2 mois et doit permettre d'obtenir un vin contenant au moins 22 grammes de sucre par litre, au plus 60 grammes de sucre par litre et titrant au minimum 7 % volumique d'alcool acquis.

Le dépôt est éliminé :

- soit par filtration isobarométrique dite de « bouteille à bouteille » ;

- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. Dans ce cas, les moûts ne peuvent séjourner dans le récipient plus de dix jours à une température qui ne doit pas dépasser 4 °C. Les récipients doivent comporter un dispositif permettant de contrôler la température ;

- soit par dégorgement.

La surpression minimale dans les bouteilles avant élimination du dépôt doit être de trois bars au minimum à 20 °C.

Les installations de tranfert doivent être agréées par l'Institut national des appellations d'origine. Elles doivent être situées dans des locaux où ne sont produits que des vins mousseux ou pétillants d'appellation d'origine. La tenue d'un

ACTOBA

Droit des Médias et des Réseaux de communication

w w w . a c t o b a . c o m

registre de transvasage et de transfert est obligatoire.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

Les vins jusqu'alors élaborés selon la méthode traditionnelle peuvent continuer à l'être jusqu'à la récolte 2008 incluse.

Article 3

La délivrance du label prévu à l'article 1er du présent arrêté est effectuée selon la procédure visée aux articles R. 641-120 à R. 641-123 du code rural et le règlement intérieur homologué d'après les termes de l'article R. 641-122 du code rural.

Les assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement au prélèvement prévu à l'article 3 de l'arrêté du 14 mai 1991 susvisé selon les proportions définies à l'article 2 ci-dessus.

Les vins bénéficient de toutes les pratiques œnologiques autorisées par les textes en vigueur, à l'exception de la concentration, qui est interdite.

Article 4

Lorsque les vins bénéficiant des appellations d'origine ci-dessus énumérées sont offerts au public, expédiés en vue de la vente ou vendus sous la mention « appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure », l'appellation d'origine doit être accompagnée de ladite mention en caractères apparents dans les prospectus, affiches, annonces et tous moyens de publicité, sur les étiquettes et récipients quelconques ainsi que sur les factures et documents d'accompagnement.

Une vignette délivrée dans les conditions déterminées dans le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent arrêté est apposée par les embouteilleurs sur les récipients bouchés contenant ces vins.

Article 5

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'une des appellations d'origine ci-

dessus énumérées accompagnée de la mention en cause, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent arrêté, sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Article 6

L'arrêté du 27 septembre 1963 relatif à l'appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure « Vins du Bugey » est abrogé.

Article 7

Le directeur des politiques économique et internationale, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général des douanes et droits indirects sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 13 janvier 2004.

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur

des politiques économique et internationale :

L'ingénieure en chef du génie rural,

des eaux et des forêts,

M.-F. Cazalère

Le ministre délégué au budget

et à la réforme budgétaire,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général

des douanes et droits indirects :

Le sous-directeur,

ACTOBA

Droit des Médias et des Réseaux de communication

w w w . a c t o b a . c o m

J.-P. Mazé

Le secrétaire d'Etat,

aux petites et moyennes entreprises,

au commerce, à l'artisanat,

aux professions libérales

et à la consommation,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général

de la concurrence, de la consommation

et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

L. Valade