

**CAHIER DES CHARGES  
DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES  
"PETIT CHABLIS"  
"CHABLIS"  
"CHABLIS GRAND CRU"**

## CHAPITRE PREMIER

### **I - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées

- "Petit Chablis", initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944,
- "Chablis" et "Chablis Grand Cru" initialement reconnues par le décret du 13 janvier 1938,

les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

Pour les seuls vins produits dans les parcelles délimitées en "premier cru", le nom de l'appellation "Chablis" peut être complété soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression "premier cru", soit par l'un et l'autre pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Le nom de l'appellation "Chablis Grand Cru" peut être complété d'un des noms de climat "Blanchot", "Bougros", "Les Clos", "Grenouilles", "Preuses", "Valmur" et "Vaudésir", pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

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

Les appellations d'origine contrôlée "Petit Chablis", "Chablis" et "Chablis Grand Cru" sont réservées aux vins tranquilles blancs.

### **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 et communes associées suivantes du département de l'Yonne : Beines, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Chatel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers.

#### **2° - Aire parcellaire délimitée :**

a) - 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 31 janvier 1978. 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.

b) - Pour pouvoir adjoindre à l'appellation "Chablis" le nom du climat d'origine ou la mention "premier cru" ou l'un et l'autre, les vins doivent être issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 janvier 1978.

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. La liste des climats classés en premier cru figure dans le tableau ci-dessous :

Noms des climats classes	Provenance des vins, a l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation "Chablis premier cru"	
	Commune	lieudit cadastre
Mont de Milieu	Chablis (Fyé)	Mont de Milieu
	Fleys	Mont de Milieu
	Fleys	Vallée de Chigot
Vallée de Chigot	Fleys	Vallée de Chigot
Montée de Tonnerre	Chablis (Fyé)	Montée de Tonnerre
		Les Chapelots
		Pied d'Aloup
		Sous Pied d'Aloup
Chapelot	Chablis (Fyé)	Les Chapelots
Les Chapelots	Chablis (Fyé)	Les Chapelots
Pied d'Aloup	Chablis (Fyé)	Pied d'Aloup
		Sous Pied d'Aloup
Sous Pied d'Aloup	Chablis (Fyé)	Sous Pied d'Aloup
Côte de Bréchain	Chablis (Fyé)	Côte de Bréchain
Fourchaume	La Chapelle Vaupelteigne	Fourchaume
		Vau Pulan
	Chablis (Poinchy)	Les Vaupulans
		Les Quatre chemins
		La ferme couverte
		Les Couvertes
	Fontenay	Les Couvertes
		La Fourchaume
		Côte de Fontenay
		Dine-Chien
	Maligny	L'Homme Mort
		La Grande Côte
Bois Seguin		
L'Ardillier		
Vaupulent	La Chapelle Vaupelteigne	Vau Pulan
	Chablis (Poinchy)	Les Vaupulans
	Fontenay	La Fourchaume
Vau Pulan	La Chapelle Vaupelteigne	Vau Pulan
Les Vaupulans	Chablis (Poinchy)	Les Vaupulans
La Fourchaume	Fontenay	La Fourchaume
Côte de Fontenay	Fontenay	Côte de Fontenay
		Dine-Chien
Dine-Chien	Fontenay	Dine-Chien
L'Homme Mort	Maligny	L'Homme Mort
		La Grande Côte
		Bois Seguin
		L'Ardillier
La Grande Côte	Maligny	La Grande Côte
Bois Seguin	Maligny	Bois Seguin

Noms des climats classes	Provenance des vins, a l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation "Chablis premier cru"	
	Commune	lieudit cadastre
L'Ardillier	Maligny	L'Ardillier
Vaulorent	Chablis (Poinchy)	Les Quatre chemins
		La ferme couverte
		Les Couvertes
	Fontenay	Les Couvertes
Les Quatre chemins	Chablis (Poinchy)	Les Quatre chemins
La ferme couverte	Chablis (Poinchy)	La ferme couverte
Les Couvertes	Chablis (Poinchy)	Les Couvertes
	Fontenay	Les Couvertes
Vaillons	Chablis	Les Vaillons
		Sur les Vaillons
		Les Grands Chaumes
		Les Chatains
		Chatains
		Sécher
		Les Beugnons
		Les Lys
		Champlain
		Les Minos
		Les Roncières
		Les Epinottes
		Sur les Vaillons
Chatains	Chablis	Les Grands Chaumes
		Les Chatains
		Chatains
Les Grands Chaumes	Chablis	Les Grands Chaumes
Les Chatains	Chablis	Les Chatains
Sécher	Chablis	Sécher
Beugnons	Chablis	Les Beugnons
Les Beugnons	Chablis	Les Beugnons
Les Lys	Chablis	Les Lys
		Champlain
Champlain	Chablis	Champlain
Mélinots	Chablis	Les Minos
Les Minos	Chablis	Les Minos
Roncières	Chablis	Les Roncières
Les Epinottes	Chablis	Les Epinottes
Montmains	Chablis	Les Monts Mains
		Les Forêts
		Les Bouts des Butteaux
		Vaux Miolot
		Le Milieu des Butteaux
		Les Ecueillis
		Vaugerlains

Noms des climats classes	Provenance des vins, a l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation "Chablis premier cru"	
	Commune	lieudit cadastre
Les Monts Mains	Chablis	Les Monts Mains
Forêts	Chablis	Les Forêts
Les Forêts	Chablis	Les Forêts
Butteaux	Chablis	Les Bouts des Butteaux
		Vaux Miolot
		Le Milieu des Butteaux
		Les Ecueillis
		Vaugerlains
Les Bouts des Butteaux	Chablis	Les Bouts des Butteaux
Vaux Miolot	Chablis	Vaux Miolot
Le Milieu des Butteaux	Chablis	Le Milieu des Butteaux
Les Ecueillis	Chablis	Les Ecueillis
Vaugerlains	Chablis	Vaugerlains
Côte de Léchet	Chablis (Milly)	Côte de Léchet
		Le Château
Le Château	Chablis (Milly)	Le Château
Beuroy	Chablis (Poinchy)	Sous Boroy
		Vallée des Vaux
		Benfer
		Côte de Troesmes
	Beine	Adroit de Vau Renard
		Côte de Savant
		Le Cotat-Château
		Frouquelin
Le Verger		
Sous Boroy	Chablis (Poinchy)	Sous Boroy
Vallée des Vaux	Chablis (Poinchy)	Vallée des Vaux
Benfer	Chablis (Poinchy)	Benfer
Troesmes	Beine	Côte de Troesmes
		Adroit de Vau Renard
Côte de Troesmes	Beine	Côte de Troesmes
Adroit de Vau Renard	Beine	Adroit de Vau Renard
Côte de Savant	Beine	Côte de Savant
		Le Cotat-Château
		Frouquelin
		Le Verger
Le Cotat-Château	Beine	Le Cotat-Château
Frouquelin	Beine	Frouquelin
Le Verger	Beine	Le Verger
Vau Ligneau	Beine	Vau Ligneau
		Vau de Longue
		Vau Girault
		La Forêt
		Sur la Forêt

Noms des climats classes	Provenance des vins, a l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation "Chablis premier cru"	
	Commune	lieudit cadastre
Vau de Longue	Beine	Vau de Longue
Vau Girault	Beine	Vau Girault
La Forêt	Beine	La Forêt
Sur la Forêt	Beine	Sur la Forêt
Vau de Vey	Beine	Vau de vey
		La Grande Chaume
		Vignes des Vaux Ragons
La Grande Chaume	Beine	La Grande Chaume
Vaux Ragons	Beine	Vignes des Vaux Ragons
Vignes des Vaux Ragons	Beine	Vignes des Vaux Ragons
Vaucoupin	Chichée	Vaucoupins
		Adroit de Vaucoupins
Adroit de Vaucoupins	Chichée	Adroit de Vaucoupins
Vosgros	Chichée	Vosgros
		Adroit de Vosgros
		Vaugiraut
Adroit de Vosgros	Chichée	Adroit de Vosgros
Vaugiraut	Chichée	Vaugiraut
Les Fourneaux	Fleys	Les Fourneaux
		Morein
		Côte des Près Girots
		La Côte
Sur la Côte		Sur la Côte
Morein	Fleys	Morein
Côte des Près Girots	Fleys	Côte des Près Girots
		La Côte
		Sur la Côte
La Côte	Fleys	La Côte
Sur la Côte	Fleys	Sur la Côte
Côte de Vaubarousse	Chablis (Fyé)	Côte de Vaubarousse
Berdiot	Chablis (Fyé)	Berdiot
Chaume de Talvat	Courgis	Chaumes de Talvat
Côte de Jouan	Courgis	Côte de Jouan
Les Beauregards	Courgis	Les Beauregards.
		Hauts des Chambres du Roi
		Côte de Cuissy
		Les corvées
		Bec d Oiseau
Vallée de Cuissy		Vallée de Cuissy
Hauts des Chambres du Roi	Courgis	Hauts des Chambres du Roi
Côte de Cuissy	Courgis	Côte de Cuissy
		Les corvées
		Bec d Oiseau
		Vallée de Cuissy

Noms des climats classes	Provenance des vins, a l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation "Chablis premier cru"	
	Commune	lieudit cadastre
Les corvées	Courgis	Les corvées
Bec d Oiseau	Courgis	Bec d Oiseau
Vallée de Cussy	Courgis	Vallée de Cussy

c) – Les vins issus des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée "Chablis Grand Cru" peuvent également prétendre à l'appellation d'origine contrôlée "Chablis" complétée de la mention "premier cru" sans nom du climat d'origine.

### 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 :

Dans le département de la Côte d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévry, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, Etang-Vergy (L'), Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Rochepot (La), Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

Dans le département du Rhône : Alix, Anse, Arbresle (L'), Ardillats (Les), Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Bois-d'Oingt (Le), Breuil (Le), Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Olmes (Les), Perréon (Le), Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

Dans le département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruhaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, Chapelle-de-Bragny (La), Chapelle-de-Guinchay (La), Chapelle-sous-Brancion (La),

Charbonnières, Chardonnay, Charmée (La), Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Loyère (La), Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, Salle (La), Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Villars (Le), Vineuse (La), Vinzelles et Viré.

Dans le département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré et Yrouerre.

## **V - Encépagement**

### **1° - Encépagement**

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

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

Pas de dispositions particulières.

## **VI - Conduite du vignoble**

### **1° - Modes de conduite**

#### **a) - Densité de plantation**

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 1,20 mètre sauf pour les vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 p.100 où cet écartement n'est pas supérieur à 1,60 mètre.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat), soit en taille longue (Guyot simple et taille Chablis), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14 et un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied et par mètres carré sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied et par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage doit être entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10 500 kilogrammes par hectare pour les appellations "Petit Chablis" et "Chablis"
- 10 000 kilogrammes par hectare pour l'appellation "Chablis" complété de la mention "premier cru" suivie éventuellement d'un nom de climat
- 9 500 kilogrammes par hectare pour l'appellation "Chablis Grand Cru"

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 qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines.
- l'entretien du sol et la maîtrise de :
  - o l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage)
  - o l'érosion par une absence de racine apparente

**2° - Autres pratiques culturales**

a) - Les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

b) - L'enherbement permanent des tournières, chemins et talus est obligatoire (la destruction du couvert végétal pourra être toléré ponctuellement lors des travaux de remontée de terre).

c) - Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux avant plantation de vignes qui n'entraînent pas de modification substantielle de la topographie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle de l'aire délimitée.

d) - Le bâchage des vignes contre les aléas climatiques (par exemple, le gel) est interdit.

### 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.

b) - Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

### 2° - Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Appellation	Richesse minimale en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Petit Chablis	144 g/l	9,5 p.100
Chablis	153 g/l	10 p.100
Chablis complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression "premier cru", soit par l'un et l'autre	161 g/l	10,5 p.100
Chablis Grand Cru	170 g/l	11 p.100

## VIII - Rendements – Entrée en production

### 1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION	Rendement (hectolitres par hectare)
Petit Chablis et Chablis	60
Chablis complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression "premier cru", soit par l'un et l'autre	58
Chablis Grand Cru	54

### 2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION	Rendement (hectolitres par hectare)
Petit Chablis et Chablis	70
Chablis complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression "premier cru", soit par l'un et l'autre	68
Chablis Grand Cru	64

### **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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % 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.

#### a) - Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

#### b) - Assemblage des cépages

Pas de dispositions particulières.

#### c) - Fermentation malo-lactique

Pas de dispositions particulières.

#### d) - Normes analytiques

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre.

#### e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de :

- 12,5 p.100 pour l'appellation "Petit Chablis"
- 13 p.100 pour l'appellation "Chablis"
- 13,5 p.100 pour l'appellation "Chablis" complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression "premier cru", soit par l'un et l'autre
- 13,5 p.100 pour l'appellation "Chablis Grand Cru"

#### 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 globale de cuverie de vinification équivalente au minimum au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai et le matériel doivent être bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- Une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations.
- Une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons).
- Une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) - Elevage

Pour l'appellation "Chablis Grand Cru" les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

**2° - Dispositions par type de produit**

Pas de disposition particulière.

**3° - Dispositions relatives au conditionnement**

Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de 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. 644-36 du code rural,
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

**4° - Dispositions relatives au stockage**

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés en bouteille.

**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.

Pour les appellations "Petit Chablis" et "Chablis", les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.644-35 du code rural.

Pour l'appellation "Chablis Grand Cru", à l'issue de la période d'élevage, les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Pas de disposition particulière.

**X – Lien à l'origine**

## **XI - Mesures transitoires**

### **1° - Mode de conduite**

Les vignes en place avant le 28 mars 2003 qui ne répondent pas aux règles de densité et d'écartement fixées au point VI-1°-a) continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet.

### **2° - Autres dispositions**

Les conditions décrites aux paragraphes IX-1°-g), IX-1°-i) 2<sup>ème</sup> alinéa et IX-4° sont applicables seulement à compter d'un délai de cinq ans après homologation du présent cahier des charges.

L'expérimentation du système relatif au volume complémentaire individuel est règlementée par le décret du 20 octobre 2005 modifié par le décret du 29 novembre 2007.

## **XII - Règles de présentation et étiquetage**

### **1° - Dispositions générales**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlée "Petit Chablis", "Chablis" et "Chablis Grand Cru" qui sont présentés sous lesdites appellations 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, les appellations d'origine contrôlée susvisées soit inscrites et accompagnées de la mention "Appellation contrôlée", le tout en caractères très apparents.

### **2° - Dispositions particulières**

Pour l'appellation d'origine contrôlée "Chablis", lorsque l'appellation est suivie du nom du climat d'origine, il devra être placé après celui de l'appellation et imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles de l'appellation.

## CHAPITRE II

### **I- Obligations déclaratives.**

#### **1- Déclaration de revendication.**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 15 jours minimum avant circulation entre entrepreneurs agréés et au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### **2 - Déclaration préalable à la transaction et retiraisons**

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant toute retiraison du produit.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot,
- le volume du lot,
- l'identification des contenants,
- l'identité de l'acheteur,

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

#### **3 - Déclaration de mise à la consommation**

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot,
- le volume du lot,
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés,
- l'identification des contenants pour les vins non-conditionnés.

#### **4 - Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné**

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés avant toute expédition.

### **5 - Déclaration de replis.**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli,
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli,
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre 6 et 15 jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre viti-vinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

### **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 un récapitulatif trimestriel.

### **7 - Remaniement des parcelles**

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

### **8 - Système dérogatoire**

Les opérateurs qui réalisent au moins 5 transactions par semaine et/ou au moins 42 préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D.644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision, de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

## **II – Tenue de registres**

### **1 - Plan général des lieux de stockage et de vinification :**

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A-REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1-</b> Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2-</b> Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche parcellaire CVI tenue à jour) Visite sur le terrain
<b>A3-</b> Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation, matériel végétal)	Contrôle documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
<b>A4-</b> Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage Visite sur site
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures et déclaration de conditionnement Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (Hygiène)	Visite sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T° C, hygrométrie)	Contrôle documentaire : enregistrement des températures Visite sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1 -</b> Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (Etat sanitaire du feuillage et des baies, Entretien du sol, entretien du palissage)	Visite sur le terrain
<b>B.2 -</b> Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire : bulletin analyse de moût Visite sur le terrain
<b>B.3 -</b> Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification Visite sur site

Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : Tenue des registres pour des opérateurs, bulletins d'analyses
<b>B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) Visite sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
VCI	Contrôle documentaire : Annexe VCI de la DR, Registre VCI
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique avant ou après conditionnement
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Visite sur site