

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » homologué par le décret n° 2011-1179 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« ROUSSETTE DE SAVOIE »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », initialement reconnue par le décret du 4 septembre 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Frangy » ;
- « Marestel » ;
- « Monterminod » ;
- « Monthoux ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'indication du cépage, à la condition que les vins proviennent exclusivement du cépage concerné et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- *Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de l'Isère : Chapareillan ;
- Dans le département de la Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysses, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne ;
- Dans le département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musières, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) - Pour chacune des dénominations géographiques complémentaires, la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
------------------------------------------------	----------

Dénomination géographique complémentaire « Frangy »	Chaumont, Desingy, Frangy (Département de Haute-Savoie)
Dénomination géographique complémentaire « Marestel »	Jongieux, Lucey (Département de la Savoie)
Dénomination géographique complémentaire « Monterminod »	Saint-Alban-Leysses (Département de la Savoie)
Dénomination géographique complémentaire « Monthoux »	Saint-Jean-de-Chevelu (Département de la Savoie)

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.

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

b)- Pour les dénominations géographiques complémentaires, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances, des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.

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

3°- Aire de proximité immédiate

a) - 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 de l'Ain

Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lancrans, Lavours, Léaz, L'hôpital, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Péron, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux, Seyssel, Villes et Virignin.

Département de l'Isère

Les Abrets, Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissonnière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, Fitialieu, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Moretel-de-Mailles, Murianette, La Pierre, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Bernard, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pancrasse, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot.

Département de la Savoie

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche,

Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnoux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montaille, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Moux, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothèrens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans.

Département de la Haute-Savoie

Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Avierno, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champagnans, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Coppinex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguette, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Entremont, Epagny, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxon, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Les Ollières, Onnion, Orcier, Peillon, Perrignier, Pers-Jussy, Le Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Reignier, Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seyssel, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens et Yvoire.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point 1°, a) et au point 3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue

respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage altesse B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :

- soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8.

- soit en taille longue (Guyot simple ou Guyot double), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Roussette de Savoie »	11500
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10500

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, qui se traduit notamment par la maîtrise d'un bon état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a)- Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables;

- Un couvert végétal est obligatoire au-delà de 1 mètre du dernier pied, à l'exception des secteurs non

mécanisables ;

- L'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire délimitée. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.

- Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - A partir du 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

- Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien.

- L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Les richesses en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
« Roussette de Savoie »	162
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	170

b) - Les titres alcoométriques volumiques naturels minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Roussette de Savoie »	10 %.
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Roussette de Savoie »	64
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Roussette de Savoie »	68
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	62

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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^{ère} 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 1^{ère} 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 et stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
« Roussette de Savoie »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
« Roussette de Savoie »	13 %
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	13,5 %

c) - Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

d) - Capacité de la cuverie.

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification équivalent au moins au produit de la surface en production par le rendement visé au 1^o du point VIII.

e)- Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

f) - Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif de suivi des températures de vinification.

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 le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur :

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} 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

Le vignoble s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.

Il est situé dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et sur une frange au nord de l'Isère.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 53 communes.

Le vignoble occupe plusieurs situations géologiques bien différentes :

- L'avant-pays savoyard, correspondant à la grande dépression péri-alpine, comblée par des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes à l'aire tertiaire), souvent masquées par des alluvions récentes ou sur-creusées par les glaciers quaternaires, ce dont témoignent les lacs Léman ou du Bourget ;
- Des plis jurassiens ennoyés dans les molasses ; ils forment les reliefs les plus à l'ouest du massif (Dent du Chat, Chautagne), d'orientation générale nord-sud ;
- Les vallées et dépressions alpines dans leur traversée des Alpes externes calcaires (vallée de l'Arve, cluse de Chambéry et combe de Savoie).

Les différents sites viticoles occupent des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion intense du massif alpin, toujours active de nos jours :

- les alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses, notamment en bordure du lac léman. ;
- les moraines glaciaires datant du quaternaire ancien, formant des placages en piémont ou à flanc de vallée ;
- les éboulis post-glaciaires empâtant le pied des reliefs (Monterminod, Combe de Savoie) ;
- les molasses tertiaires (Frangy) ;
- Enfin, les substrats issus de l'écroulement du Mont-Granier, résultant d'un accident géologique récent (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires crétacés.

Affleurent aussi, localement, des roches plus anciennes, non recouvertes par les épandages récents, principalement des marnes et calcaires du Jurassique supérieur (Marestel, Monthoux).

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

L'humidité liée au climat est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace), à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.

L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude.

Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent de nombreuses variantes climatiques au sein desquelles le vignoble s'établit en îlots plus ou moins importants.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence du cépage altesse B est attestée en Savoie au XIV^{ème} siècle. Etabli tout d'abord sur les coteaux en terrasse, sur les communes de Jongieux et Lucey, le vin qui en est issu est alors réservé à la table des princes.

Le vignoble porte le nom de « Marestel » conséquence de l'anoblissement de Claude MARESTE, conseiller du duc EMMANUEL PHILIBERT DE SAVOIE en 1563.

Le vin est alors identifié sous le nom de « Roussette », en référence à la couleur rousse que prennent les baies à maturité.

Plusieurs auteurs décrivent alors le développement de vins de qualité produits sur des vignes seigneuriales et bourgeoises à côté des vignes paysannes jusqu'au XIX^{ème} siècle. Ainsi, A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il évoque le cépage altesse B.

Le cépage altesse s'il présente une certaine fragilité notamment face aux champignons parasites, est néanmoins capable d'atteindre un niveau de maturité élevé lorsque les conditions du milieu permettent à cette période de se prolonger.

Si la zone géographique s'étend sur les deux départements savoyards, quatre sites présentant ces conditions particulièrement favorables à la culture du cépage altesse B sont identifiés par les consommateurs et reconnus par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux ».

Avec l'arrivée du chemin de fer et la fin de l'indépendance, la seconde moitié du XIX^{ème} siècle est marquée par la concurrence de vins français, notamment ceux provenant du Sud. Cette concurrence se traduit par une période de mévente, notamment au début du XX^{ème} siècle.

Au cours de l'Entre-deux-guerres, seules les petites exploitations survivent mais n'exploitent plus que la moitié du vignoble.

Au lendemain de la seconde Guerre Mondiale, les paysans-vignerons s'organisent afin de moderniser les méthodes de culture et de production. Ainsi les producteurs s'unissent en syndicats locaux et créent 4 caves-coopératives.

Depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1973, le vignoble a évolué tout en maintenant ses méthodes traditionnelles de culture.

Cette dynamique, au sein des dénominations géographiques complémentaires, a contribué à développer la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », élaboré à partir du seul cépage altesse B, tout en favorisant la reconquête de sites à haute valeur agricole et paysagère.

La structure même des exploitations plutôt familiales transmises sur plusieurs générations permet le maintien d'un tissu agricole rural.

Dans ce contexte, les vignerons ont eu tendance à développer la vente directe de leur produit.

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

L'attaque en bouche des vins est généralement marquée par la fraîcheur, avec un bouquet très souvent caractérisé par des nuances de fruits blancs et de miel.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Marestel » présentent une amplitude gustative plus importante liée à une maturité plus poussée du raisin.

Les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Monterminod » et « Monthoux » présentent un profil de vins secs, dans lesquels dominent, au nez, les notes florales.

3°– Interactions causales

La présence des chaînons montagneux, induisant d'une part des expositions différentes marquées et d'autre part, des courants d'air particuliers (brise de vallée, courants ascendants) combinée à un réseau hydrographique dense (lacs, résurgences, rivières) conduit à une implantation du vignoble en îlots plus ou moins importants.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins privilégient les coteaux adossés aux massifs préalpins ainsi que les collines morainiques aux sols argilo-calcaires à faible pourcentage d'argile, pauvres, bien drainés et exposition sud/sud-ouest.

Le vigneron, tout en faisant face aux difficultés des vignoble implantés en coteaux, peu mécanisables, porte toute son attention sur les techniques de culture des vignes telles que l'ébourgeonnage, la vendange en vert, l'effeuillage et le raisonnement des pratiques. Elles permettent de maîtriser la vigueur et le rendement des vignes et participent à l'amélioration de la qualité sanitaire des raisins.

La conjonction de ces situations à forte contrainte agronomique et les techniques mises en œuvre par les vignerons offre au cépage altesse B la possibilité d'une maturité plus longue des raisins, gage d'une plus grande complexité organoleptique dans les vins.

La commercialisation est essentiellement régionale, tout particulièrement en restauration. Les accords entre les vins et les produits locaux, notamment les poissons et les fromages, contribuent à valoriser leur image gastronomique.

L'évolution de la consommation bénéficie du dynamisme commercial induit par les activités touristiques hivernales en montagne et au tourisme d'été notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Roussette de Savoie » au-delà des limites régionales.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2015 incluse pour les seuls opérateurs ayant établi un échancier individuel conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 26 et 27 février 2003.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 18 mars 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

3°- Normes analytiques

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles (glucose et fructose) des vins ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

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 « Roussette de Savoie », et qui sont présentés sous la dite 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 soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 31 août de l'année de récolte.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (vins tranquilles ou vins mousseux et pétillants).

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 doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire;
- 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 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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement ou le calendrier prévisionnel de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de renoncement.

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement.

Cette déclaration précise le volume concerné.

7. 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 dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion 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 la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

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, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et normes analytiques)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	

Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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.