

MACON

AOC

Décret du 12 Septembre 2005

Décret du 28 Septembre 2007

Article 1

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « **Mâcon** » les vins rouges, rosés et blancs répondant aux conditions fixées par le présent décret.

Article 2

I. - L'aire géographique de production des vins rouges, rosés et blancs est constituée, dans le département de Saône-et-Loire, par le territoire des communes de l'arrondissement de **Mâcon** et des communes de **Boyer, Bresse-sur-Grosne, Champagny-sous-Uxelles, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Sennecey-le-Grand, Vers.**

II. - Les vins rouges, rosés et blancs sont issus de raisins récoltés dans l'aire géographique de production, dans une aire délimitée par parcelle ou partie de parcelle telle qu'approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

L'aire parcellaire ainsi délimitée est reportée sur les plans cadastraux déposés à la mairie des communes concernées.

Article 3

Les vins rouges et rosés proviennent des cépages suivants :

Pinot noir N, Gamay N.

Les vins blancs proviennent du cépage

Chardonnay B.

Article 4

Complété D. 2007-1402 du 28 septembre 2007

I. - Les vins rouges et rosés proviennent de vignes plantées et taillées selon les dispositions suivantes :

1° Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 8 000 pieds à l'hectare. Pour les vignes plantées à compter du 15 septembre 2005, l'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 1,3 mètre ;

2° Les vignes plantées à compter du 15 septembre 2005 présentent une hauteur de feuillage utile palissé non inférieure à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre la limite inférieure du feuillage située au moins à 30 centimètres au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage, située au moins à 20 centimètres au-dessus du fil supérieur de palissage ;

3° Les modes de taille suivants sont autorisés :

- gobelet ou éventail : chaque pied comporte quatre coursons portant chacun un maximum de deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs ;

- cordon de Royat : chaque pied comporte quatre coursons portant chacun un maximum de deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs. Les rajeunissements totaux ou partiels de cordon dans une parcelle ne peuvent porter sur plus de 15 % des pieds ;

- guyot simple : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum six yeux francs et un

courson à deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs.

II. - Les vins blancs proviennent de vignes taillées selon l'un des modes suivants :

1° Guyot simple : chaque pied comporte une seule baguette portant au maximum six yeux francs et deux coursons à deux yeux francs ou une seule baguette portant au maximum huit yeux francs et un seul courson à deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de dix yeux francs ;

2° Cordon de Royat : chaque pied comporte quatre coursons portant chacun un maximum de deux yeux francs. Chaque pied ne peut porter plus de huit yeux francs. Les rajeunissements totaux ou partiels de cordon dans une parcelle ne peuvent porter sur plus de 15 % des pieds ;

3° Taille à queue du Mâconnais : chaque pied comporte un long bois portant au maximum douze yeux francs dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage. Chaque pied ne peut porter plus de quatorze yeux francs. Toutefois, pour les vignes en place avant le 31 août 1975, chaque pied peut porter deux baguettes de douze yeux francs chacune, chaque pied ne pouvant alors porter plus de vingt-huit yeux francs.

III. - La charge maximale moyenne à la parcelle mentionnée à l'article D. 641-82 du code rural est fixée à :

1° 10 000 kilogrammes de raisins par hectare pour les vins rouges et rosés ;

2° 11 000 kilogrammes de raisins par hectare pour les vins blancs.

Article 5

I. - Les vins rouges et rosés proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucres inférieure à 153 grammes par litre de moût.

Lorsqu'une autorisation d'enrichissement est accordée, les vins ne peuvent présenter un titre alcoométrique volumique total supérieur à 12 %, sous peine de perdre le droit à l'appellation considérée.

II. - Les vins blancs proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucres inférieur à 153 grammes par litre de moût.

Lorsqu'une autorisation d'enrichissement est accordée, les vins ne peuvent présenter un titre alcoométrique volumique total supérieur à 12,5 %, sous peine de perdre le droit à l'appellation considérée.

Article 6

Modifié D. 2007-1402 du 28 septembre 2007

I. - Pour les vins rouges et rosés, le rendement de base prévu à l'article R. 641-73 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare. Le rendement butoir prévu à l'article R. 641-76 du code rural est fixé à 69 hectolitres par hectare.

Le taux de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article R. 641-85 du code rural est fixé à 20 %.

II. - Pour les vins blancs, le rendement de base prévu à l'article R. 641-73 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare. Le rendement butoir prévu à l'article R. 641-76 du code rural est fixé à 75 hectolitres par hectare.

Le taux de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article R. 641-85 du code rural est fixé à 20 %.

III. - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des 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.

Article 7

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

Les vins rouges et rosés ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 1,5 gramme par litre.

Les vins blancs ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 4 grammes par litre, sauf dérogation jusqu'à la récolte 2008 incluse.

Article 8

Les vins ne peuvent être mis en circulation avec l'appellation d'origine contrôlée « **Mâcon** » sans un certificat d'agrément délivré par l'INAO dans les conditions prévues aux articles R. 641-94 à R. 641-98 du code rural.

Article 9

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « **Mâcon** » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les déclarations de récolte et de stock, dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et tout support publicitaire, l'appellation d'origine contrôlée susmentionnée soit accompagnée de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Article 10

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée « **Mâcon** » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, le cas échéant.

Article 11

Le décret du 31 juillet 1937 relatif aux vins rouges et rosés d'appellation d'origine contrôlée « **Mâcon** » et le décret du même jour relatif aux vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « **Mâcon** » sont abrogés.

Article 12

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le ministre délégué au budget et à la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.