

# Beaujolais Villages

## AOC

Décret du 26 Novembre 2004

### Article 1

Seuls peuvent bénéficier des appellations d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** » et « **Beaujolais** » suivie du nom de la commune d'origine, initialement reconnue par le décret du 12 septembre 1937, les vins rouges, rosés et blancs répondant aux conditions fixées par le présent décret.

### Article 2

1° L'aire géographique de production des vins d'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** » est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département du Rhône

**Ardillats (Les), Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Denicé, Emeringes, Fleurie, Juliéna, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Perréon (Le), Quincié-en-Beaujoulais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujoulais, Vauxrenard, Villié-Morgon.**

Département de Saône-et-Loire

**Chânes, Chapelle-de-Guinchay (La), Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand.**

2° Les vins répondant à toutes les conditions requises pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** » et issus de raisins récoltés respectivement sur le territoire de chacune des communes suivantes peuvent également prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais** » suivie du nom de la commune d'origine :

Département du Rhône

**Ardillats (Les), Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Denicé, Emeringes, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Perréon (Le), Quincié-en-Beaujoulais, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujoulais, Vauxrenard.**

Département de Saône-et-Loire

**Chânes, Chapelle-de-Guinchay (La), Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Annelles.**

Dans ce cas, le nom de la commune d'origine est placé après l'appellation « **Beaujolais** », en caractères identiques.

### Article 3

Les vins sont issus de raisins récoltés dans l'aire géographique de production, dans une aire délimitée par parcelle ou partie de parcelle, telle qu'elle a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, lors des séances des 9 et 10 février 1972, des 4 et 5 juin 1980, des 11 et 12 septembre 1985, du 17 septembre 1986, des 2 et 3 juin 1988, des 22 et 23 février 1989, des 8 et 9 novembre 1989, des 18 et 19 mai 1995, des 27 et 28 mai 1998 et des 22 et 23 mai 2003, 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 intéressées.

### Article 4

1° Les vins rouges et rosés proviennent du cépage **Gamay N.**

Toutefois, jusqu'à la récolte 2015, les vins issus de parcelles plantées en pinot noir N dans la limite maximale de 15 % de l'encépagement peuvent être utilisés en assemblage.

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation pour la couleur considérée.

L'usage d'incorporer en mélange dans les vignes destinées à produire les vins à appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** » et « **Beaujolais** » suivie du nom de la commune d'origine un certain nombre de plants de **Chardonnay B, Aligoté B, Melon B, Pinot noir N ou Pinot gris G**, et dont le pourcentage global peut s'élever à 15 % au plus, reste autorisé.

2° Les vins blancs proviennent du cépage **Chardonnay B**.

Les vins blancs peuvent également, pour les vignes en place avant le 28 novembre 2004, provenir du cépage **Aligoté B** jusqu'à la récolte 2024 incluse.

## Article 5

1° Conduite des vignes.

Les parcelles de vignes sont aménagées et cultivées dans le respect des caractéristiques naturelles des sols et de l'environnement, notamment à l'échelle des bassins versants.

Les parcelles de vignes sont conduites conformément à un règlement technique approuvé par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine lors de la séance des 27 et 28 mai 2004 et dont le respect est contrôlé dans les conditions prévues à l'article R. 641-83 du code rural. Ce règlement technique peut être consulté auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine et du syndicat de défense de l'appellation.

2° Les vins rouges et rosés proviennent de vignes plantées et taillées selon les dispositions suivantes :

a) Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 6 000 pieds à l'hectare.

Toutefois, les vignes en place avant le 28 novembre 2004 peuvent présenter, après arrachage partiel, une densité de peuplement comprise entre 5 000 et 6 000 pieds à l'hectare jusqu'à leur arrachage complet et au plus tard jusqu'à la récolte 2034 incluse, sous réserve d'une déclaration précisant notamment la désignation et la superficie des nouvelles parcelles ou parties de parcelles transformées, transmise aux services de l'Institut national des appellations d'origine au plus tard le 31 juillet de la campagne de transformation. Ces vignes sont palissées de façon permanente conformément aux dispositions du paragraphe b du présent article. L'écartement moyen entre les rangs ne peut excéder 2,30 mètres. Pour ces vignes, le plafond limite de classement visé à l'article R. 641-76 du code rural est réduit de 17 % par rapport au plafond limite de classement applicable aux autres vignes produisant le vin de l'appellation. Les superficies concernées sont mentionnées à part dans la déclaration de récolte.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,8 mètre.

b) Architecture du feuillage utile :

Pour les vignes palissées de façon permanente, c'est-à-dire comportant au moins un niveau de fils releveurs, la hauteur de feuillage utile palissé ne peut être inférieure à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

Pour les vignes non palissées, la distance moyenne entre rangs ne peut excéder 1,50 mètre.

c) Taille :

Seuls les modes de taille courte suivants sont autorisés : la vigne est conduite en éventail, en gobelet ou en cordon simple, double ou charmet. Chaque pied comporte de trois à cinq coursons taillés à un ou deux yeux francs. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson taillé à un ou deux yeux francs sur un gourmand issu du vieux bois.

Quel que soit son mode de taille, chaque pied ne peut comporter au total plus de dix yeux francs et huit rameaux développés porteurs de grappes après ébourgeonnage, appelé localement émondage. Le terme : « émondage » est

compris comme l'enlèvement de tout rameau inutile ou indésirable.

3° Les vins blancs proviennent de vignes plantées et taillées selon les dispositions suivantes :

a) Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 7 000 pieds à l'hectare, l'écartement entre pieds sur un même rang ne pouvant être inférieur à 0,80 mètre.

b) Architecture du feuillage utile :

Les vignes 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 et la limite supérieure de rognage.

c) Taille :

Les seuls modes de taille autorisés sont les suivants :

- taille Guyot : chaque pied comporte une seule baguette portant au plus huit yeux francs et un seul courson portant au plus deux yeux francs ;

- taille dite « taille à queue du Mâconnais » : chaque pied comporte une seule baguette portant au plus douze yeux francs et un seul courson portant au plus deux yeux francs, soit quatorze yeux francs au plus, complétés par deux yeux de renouvellement non producteurs. Toutefois, pour les vignes en place avant le 31 août 1975, chaque pied peut comporter deux baguettes portant chacune au plus douze yeux francs et deux coursons portant chacun au plus deux yeux francs, soit vingt-huit yeux francs au plus. Les baguettes sont courbées, les pointes attachées au fil intérieur de palissage.

## **Article 6**

1° Les vins rouges et rosés 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 sucre inférieure à 162 grammes par litre de moût.

Lorsqu'une autorisation d'enrichissement est accordée, ces vins ne peuvent présenter un titre alcoométrique volumique total supérieur à 13 %, sous peine de perdre le droit à l'appellation considérée.

2° Les vins blancs proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucres inférieure à 170 grammes par litre de moût.

Lorsqu'une autorisation d'enrichissement est accordée, ces vins ne peuvent présenter un titre alcoométrique volumique total supérieur à 13,5 %, sous peine de perdre le droit à l'appellation considérée.

## **Article 7**

1° Pour les vins rouges et rosés, le rendement de base visé à l'article R. 641-73 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare. Le rendement butoir visé à l'article R. 641-76 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare. Le rendement maximum de production visé à l'article R. 641-78 du code rural est fixé à 72 hectolitres par hectare.

2° Pour les vins blancs, le rendement de base visé à l'article R. 641-73 du code rural est fixé à 58 hectolitres à l'hectare. Le rendement butoir prévu à l'article R. 641-76 du code rural est fixé à 70 hectolitres à l'hectare.

3° Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais Villages » ou « Beaujolais » suivie du nom de la commune d'origine ne peut être revendiqué sur des parcelles qui n'ont pas été totalement récoltées.

## **Article 8**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

Les vins rouges et rosés proviennent de raisins récoltés entiers. Ces vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 2 grammes par litre.

Pour les vins blancs, le recours à toute technique de concentration est interdit. Ces vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 4 grammes par litre.

#### **Article 9**

Les vins ne peuvent être mis en circulation avec l'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** » ou « **Beaujolais** » suivie du nom de la commune d'origine sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions prévues aux articles R. 641-94 à R. 641-98 du code rural.

#### **Article 10**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** » ou « **Beaujolais** » suivie du nom de la commune d'origine, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que, dans les déclarations de récolte et de stock, les documents d'accompagnement et les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention : « Appellation contrôlée » en caractères très apparents.

#### **Article 11**

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** » ou « **Beaujolais** » suivie du nom de la commune d'origine, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est 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, le cas échéant.

#### **Article 12**

Le décret du 19 octobre 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais Villages** », le décret du 12 septembre 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais** » et les dispositions relatives aux vins d'appellation d'origine contrôlée « **Beaujolais** » de l'arrêté du 17 septembre 1956 portant réglementation de la taille des vignes produisant des vins à appellation d'origine contrôlée de la Bourgogne sont abrogés.

#### **Article 13**

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation et le secrétaire d'Etat au budget et à la réforme budgétaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.