

CONDITIONS D'UTILISATION D'UN NOM DE CÉPAGE POUR LES VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ

Arrêté du 26.11.92 publié au JORF du 3.12.92 et modifié par :

M1 : Arrêté du 18.03.93 - JORF du 28.03.93

M2 : Décret du 18.03.93 - JORF du 02.05.93

M3 : Arrêté du 19.06.93 - JORF du 27.06.98

M4 : Arrêté du 22.05.00 - JORF du 07.06.00

Article 1^{er} – La présentation d'un vin mousseux de qualité peut être complétée sur l'étiquetage par le nom d'une ou de deux variétés de vigne figurant exclusivement dans la liste qui suit, dans la mesure où les produits constituant la cuvée, récoltés et élaborés sur le territoire national, respectent les conditions suivantes :

- avoir été revendiqués par le viticulteur, dans sa déclaration de récolte, sous la mention d'une des variétés de vigne listées ci-après et constituer une cuvée provenant exclusivement de cette variété :

Liste des variétés de vigne pouvant compléter la mention Vin mousseux de qualité :

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin, Colombard, Folle blanche, Gamay noir, Grenache blanc et gris, Grolleau, Maccabeu, Mauzac, Merlot noir, Muscat (tous types), Pinot blanc, gris et noir, Sauvignon blanc, Sémillon, Ugni blanc.

- avoir été vinifiés et conservés séparément des autres vins ;
- avoir fait l'objet d'un agrément dans les conditions de l'article 2.

Article 2 – Le produit utilisé pour l'élaboration d'un vin mousseux de qualité à indication de cépage doit :

- soit avoir fait l'objet d'un agrément conformément au décret du 4 septembre 1979 susvisé ;
- soit répondre aux conditions de production qui suivent :
provenir de parcelles uniquement complantées du cépage revendiqué, classé recommandé dans la circonscription de production et dans la limite maximale de 100 hectolitres par hectare en production ;
- présenter à l'agrément un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 p.100 volume ;
- présenter à l'agrément une acidité volatile non supérieure à 0,40 gramme par litre en H₂SO₄ et une teneur en anhydride sulfureux total non supérieure à 110 milligrammes par litre, pour les vins rouges, et à 125 milligrammes par litre, pour les vins rosés et blancs.

Dans ce cas, le vin doit faire l'objet d'un agrément spécifique sur la base d'une demande préalable adressée à l'Office national interprofessionnel des vins par son détenteur avant le 1^{er} mai suivant la récolte et au moins un mois avant l'élaboration du vin mousseux de qualité à indication de cépage. Cette demande d'agrément est accompagnée :

- de l'identité et de l'immatriculation du producteur ;
- du volume de vin revendiqué et de son lieu de stockage ainsi que de l'indication du cépage revendiqué ;
- d'un duplicata des déclarations de récolte et d'encépagement ;
- d'une analyse du vin effectuée depuis moins de quinze jours par un laboratoire agréé respectant le cahier des charges prévu par l'arrêté du 6 août 1991 relatif à la désignation des laboratoires agréés par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes pour

l'analyse des vins de pays. Le laboratoire garantit la qualité organoleptique du vin présenté à l'agrément ;

- du paiement de la redevance prévue au décret du 27 octobre 1967 susvisé.

L'agrément du vin destiné à la production de vin mousseux de qualité à indication de cépage est prononcé au vu des éléments du dossier et des résultats de la dégustation par le directeur de l'Office national interprofessionnel des vins. Celui-ci notifie la décision au demandeur ainsi qu'aux services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et de la direction générale des impôts.

Article 3 – Les vins qui répondent aux conditions de production des vins revendiqués en vin de cépage, mais qui n'ont pas fait l'objet d'un agrément, pourront circuler sous la mention « vin de cépage apte à la production de vin mousseux de qualité du cépage... » à destination des marchands en gros qui présenteront ces vins à l'agrément conformément aux dispositions de l'article 2 ci-dessus.