

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« ROMANEE-CONTI »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Conti », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Conti » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vosne-Romanée dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

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 des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- 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 :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, 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, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert,

Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, 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, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, 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, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, 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, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, 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, La Loyère, 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, La Salle, 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, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy,

Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 5 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied 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 palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 49 hectolitres par hectare.

3°- 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 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, stockage

1°-Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du 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.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont 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 innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- 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 vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants au cours de la phase d'élevage est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « Côte de Nuits » sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise en 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional s'affirme par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte »,

située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un effet d'abri par rapport aux vents dominants se concrétisant par des températures plus élevées et une réduction des précipitations. La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se localisent en piémont du relief, en légère pente orientée à l'est, entre les altitudes de 260 mètres et 270 mètres, au creux de la concavité générée par le niveau marneux bajocien. Le substrat est constitué de ces marnes et, pour la partie basse, de « *calcaires à entroques* ».

L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) de colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au XII^{ème} siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900 à quelques kilomètres à vol d'oiseau à l'ouest de la « Côte », dans les « *Hautes Côtes de Nuits* », possède à « Vosne » un domaine viticole reçu du Duc de Bourgogne HUGUES II, un vendangeoir et des caves.

Ce domaine est constitué de 4 clos ou « *cloux* », joignants mais distincts, très précisément répertoriés dans un acte de 1512. Le monastère les garde jusqu'à la révolution française de 1789, sauf l'un d'eux, « *le Cloux des 5 journaux* » (le « *journal* » est une unité de superficie qui représente environ 34 ares), ou « *Cros des Cloux* », qui est vendu en 1584. Il reste la propriété de la famille CROONEMBOURG, jusqu'en 1760. Entre temps, comme en atteste un document notarié de 1676, la vigne du « *Cros des Cloux* » a pris le nom de « *Romanée* », dans ses limites exactes de 1512. Pourquoi ? On l'ignore...mais on ne peut oublier que « *romenie* » est un ancien mot français, que l'on trouve fréquemment dans la littérature, désignant un vin mythique, de légende.

En 1760, la vigne est vendue, à un prix jugé extravagant pour l'époque, à un cousin de LOUIS XV et personnage puissant, Louis-François de BOURBON, Prince de CONTI. Celui-ci va la révéler au monde, en en faisant un instrument de sa renommée personnelle, allant jusqu'à lui donner son nom ! Elle devient désormais la « *Romanée-Conti* ».

A la révolution française de 1789, le dernier Prince de CONTI perd tous ses biens et finit sa vie en exil. Confisquée et vendue comme bien national en 1794, la « *Romanée Conti* » est acquise en 1819 par la famille OUVRARD, déjà propriétaire du « *Clos de Vougeot* ». La « *Romanée-Conti* » est vinifiée dans la cuverie du « *Clos* » jusqu'en 1869, quand les héritiers OUVRARD vendent la vigne à Jean-Marie DUVAULT-BLOCHET, important propriétaire foncier et vigneron de Santenay, ancêtre des propriétaires actuels. La vigne est toujours enclose de murs qui sont un héritage de la période médiévale.

En 1816, JULLIEN cite le vin de la « *Romanée-Conti* » en « *première classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. En 1860, le Comité de Viticulture de l'arrondissement de Beaune le classe également en « *1^{ère} classe* ».

L'appellation d'origine contrôlée « *Romanée-Conti* » est reconnue par le décret du 11 septembre 1936.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Les pratiques culturales sont orientées en vue d'une préservation optimale du sol. L'usage est d'élever les vins suffisamment longtemps pour leur assurer une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble de la « Romanée-Conti » couvre une superficie d'environ 1,80 hectare, pour une production moyenne annuelle de 45 hectolitres.

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

Plus que par sa puissance, le vin se distingue par son exceptionnelle délicatesse alliée à une grande complexité. Sa personnalité peut se définir « *comme un ensemble d'une grande richesse qui défie l'analyse et dont chaque millésime ordonnerait l'unité suivant les règles d'une subtile orchestration* ».

Exprimant dans sa jeunesse des arômes intenses, mêlant très fréquemment des notes fruitées à des nuances de sous-bois ou de cuir, le vin développe, peu à peu, tout son potentiel de délicatesse et d'harmonie, et expose progressivement de subtils parfums, parfois floraux, d'une suavité exceptionnelle alliés à une grande persistance aromatique. Il n'exprime finalement la gamme complète de ses qualités qu'après une quinzaine d'années de garde.

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) d'exception, comme la « Romanée-Conti », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Ainsi, la « Romanée-Conti », située au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, est idéalement placée. Les caractéristiques de son sol et de son sous-sol lui assurent, au cours des années, une régularité dans l'excellence. Fertile mais sans excès grâce aux argiles, doté d'un équilibre hydrique optimal par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace, abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières par sa situation dominant légèrement la plaine, le site rassemble tous les atouts pour permettre l'élaboration de grands vins.

Le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, a trouvé à la « Romanée-Conti » son milieu naturel de prédilection. Il y développe tout son potentiel, qu'il exprime, ici, avec une finesse et une élégance particulières.

Conscients de ce potentiel, les propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux cette petite parcelle par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins bénéficient, en particulier, d'un élevage long qui leur assure une aptitude, au vieillissement en bouteille, exceptionnelle.

Au cours de son histoire, la vigne de la « Romanée-Conti » ne fut jamais divisée. Il s'agit, depuis l'origine, d'un monopole (unité de propriété, de gestion et de production du vin), remarquable unité foncière fondée, de toute évidence, sur l'idée d'un site identifié comme remarquable par la qualité de sa production. La « Romanée-Conti » occupe toujours la même superficie que le « Cros des Cloux », au XVI^{ème} siècle. Elle illustre, ainsi, l'idée typiquement bourguignonne de « climat ». La préservation des murs anciens, sur une partie de son pourtour, témoigne de l'immutabilité de ce clos enraciné dans l'histoire de la Bourgogne.

Elevée au rang des plus grands vins du monde dès la fin du XVIII^{ème} siècle par le Prince de CONTI, la « Romanée-Conti » garde, depuis cette époque, sa place de tête parmi les vins de Bourgogne.

Elle est distribuée dans plus de 30 pays répartis sur tous les continents. Ce vin mythique, avec les autres vins bénéficiant de la mention « grand cru », contribue largement à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

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 « Romanée-Conti » et qui sont présentés sous ladite 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 susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 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 souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-

18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou 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.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

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, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

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 permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre 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

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient 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.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à

d'élevage)	la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - 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 ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011 et agréé par l'INAO.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
