

Décret du 23 mai 1989

**Art. 1er.** - Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » les vins répondant aux conditions fixées ci-après.

**Art. 2.** - L'aire de production des vins ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » est délimitée à l'intérieur du territoire des communes de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

**Art. 3.** - Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Maranges », les vins rouges ou blancs doivent être issus de vendanges récoltées dans l'aire de production délimitée par parcelles ou parties de parcelles, telle qu'elle a été approuvée par le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie lors de sa réunion des 2 et 3 juin 1988, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet. Les plans de délimitation sont déposés à la mairie des communes intéressées.

La liste des premiers crus de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » et les aires de production correspondantes ont été approuvées par le comité national de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie lors de sa réunion du 15 septembre 1988. Les plans de délimitation sont déposés à la mairie des communes intéressées.

Sont classés premiers crus les climats suivants :

Les Clos Roussots, La Fussière, Clos de la Boutière, Le Croix Moines, Le Clos des Rois et Le Clos des Loyères. Pour les vins produits dans les parcelles classées en premier cru, l'appellation précitée peut être complétée soit par le nom du climat d'origine, soit par l'expression « Premier cru », soit par l'un et l'autre. Le nom du climat d'origine doit être placé après celui de l'appellation « Maranges » et imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas dépasser celles de l'appellation.

Pour les autres climats d'origine non classés en premier cru dans les conditions prévues aux alinéas précédents, le nom du climat peut être adjoint à celui de l'appellation. Dans ce cas, il doit être imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas dépasser la moitié de celles de l'appellation.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » peut être suivi des mots « Côte de Beaune », pour les vins rouges exclusivement, formant ainsi une appellation inséparable devant être imprimée en caractères identiques, de même forme, de mêmes dimensions et de même couleur.

Ces vins rouges ont également droit à l'appellation contrôlée « Côte de Beaune-Villages », les mots « Côte de Beaune » et « Villages » devant être reliés par un trait d'union et figurer sur la même ligne en caractères identiques, de mêmes dimensions, de même forme, de même couleur et formant une appellation inséparable.

**Art. 4.** - Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Maranges » doivent provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tout autre :

Pour les vins rouges : pinot fin noir dit « noirien », pinot beurot, pinot liébault.

Pour les vins blancs : chardonnay exclusivement.

L'usage local d'incorporer dans les vignes destinées à produire les vins à appellation contrôlée « Maranges » un certain nombre de plants blancs, pinot blanc ou gris et chardonnay, dont le pourcentage peut s'élever à 15 % au maximum, reste autorisé.

**Art. 5.** - Pour avoir droit à l'appellation contrôlée « Maranges », les vins doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité et présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

10,5 % pour les vins rouges ;

11% pour les vins blancs.

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucre inférieure à :

171 grammes par litre de moûts pour les vins rouges ;

170 grammes par litre de moûts pour les vins blancs.

En outre, lorsque l'autorisation d'enrichissement par sucrage à sec est accordée, les vins ne doivent pas dépasser un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 14 % pour les vins blancs, sous peine de perdre le droit à l'appellation considérée.

Les vins pour lesquels a été revendiquée l'adjonction soit du nom du climat d'origine, soit de l'expression « premier cru » soit de l'un et de l'autre, à celui de l'appellation contrôlée « Maranges » doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité et présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

11 % pour les vins rouges ;

11,5 % pour les vins blancs.

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucre inférieure à :

180 grammes par litre de moûts pour les vins rouges ;

178 grammes par litre de moûts pour les vins blancs.

En outre, lorsque l'autorisation d'enrichissement par sucrage à sec est accordée, les vins ne doivent pas dépasser un titre alcoométrique volumique total de 14 % pour les vins rouges et de 14,5 % pour les vins blancs, sous peine de perdre le droit à l'appellation considérée.

Toutefois, le bénéfice de l'appellation précitée peut être accordé aux vins d'un titre alcoométrique volumique total supérieur aux limites susvisées et élaborés sans aucun enrichissement, si le déclarant justifie d'un certificat délivré par l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie après enquête effectuée sur sa demande présentée avant la vendange des vignes concernées.

Les notifications des dérogations visées à l'alinéa précédent doivent être adressées aux services locaux de la direction générale des impôts et de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Les limites visées aux alinéas ci-dessus pourront être modifiées, lorsque les conditions climatiques le justifieront, par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la forêt et du ministre chargé de la consommation, sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, après avis des syndicats de producteurs intéressés.

**Art. 6.** - Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » que les vins répondant aux conditions du décret du 19 octobre 1974 modifié susvisé. Le rendement de base visé à l'article 1er de ce décret est fixé à quarante hectolitres par hectare de vigne en production pour les vins rouges et quarante-cinq hectolitres pour les vins blancs.

Le pourcentage prévu à l'article 3 de ce même décret déterminant le plafond limite de classement est égal à 20 %. Seuls peuvent bénéficier d'un rendement supérieur au rendement de base, dans la limite maximale du plafond limite de classement, pour une surface déterminée de vigne produisant des vins ayant droit à l'appellation « Maranges », les déclarants qui en font la demande à l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie avant la vendange des vignes en cause et qui se sont soumis à la vérification de leur récolte par la commission de cinq membres prévue à l'article 1er du décret du 19 octobre 1974 modifié susvisé.

**Art. 7.** - Les vins ayant droit à l'appellation « Maranges » doivent provenir de vignes qui auront été plantées et taillées conformément aux dispositions de l'arrêté du 17 septembre 1956.

**Art. 8.** - (Modifié, D. 19 mars 1998) - Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Maranges » doivent avoir été vinifiés conformément aux usages locaux. Ils bénéficieront de toutes les pratiques œnologiques actuellement autorisées par les lois et règlements en vigueur.

**Art. 9.** - Les vins ne peuvent être mis en circulation avec l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » sans un certificat délivré par l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie dans les conditions prévues par le décret du 19 octobre 1974 modifié susvisé relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée.

**Art. 10.** - Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation contrôlée « Maranges » 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, récipients quelconques, l'appellation d'origine précitée soit accompagnée de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents.

**Art. 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 contrôlée « Maranges », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

**Art. 12.** - Les dispositions relatives aux appellations d'origine contrôlées « Cheilly-lès-Maranges », « Dezize-lès-Maranges » et « Sampigny-lès-Maranges », contenues dans le décret du 21 mai 1970 sont abrogées. Les vins en stock bénéficiant de ces appellations pourront être commercialisés sous leur nom jusqu'à épuisement des stocks qui devront faire l'objet d'une mention spéciale sur la déclaration souscrite le 31 août 1988.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Maranges » s'appliquera aux vins répondant aux conditions du présent décret, à partir de la récolte 1988.

Toutefois, il pourra être accordé aux vins des récoltes antérieures qui auront obtenu, dans un délai de trois mois à partir de la date de publication du présent décret, un certificat d'agrément délivré à l'issue du contrôle analytique et organoleptique effectué selon la procédure fixée à l'article 9 ci-dessus, sous réserve que ces vins aient été auparavant agréés sous l'une des appellations « Cheilly-lès-Maranges », « Dezize-lès-Maranges » ou « Champigny-lès-Maranges », et qu'ils répondent à toutes les conditions de production du présent décret. Les vins détenus par les marchands en gros seront soumis à la même procédure, toutefois, dans ce cas, les prélèvements d'échantillons seront effectués par les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.