

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTEAUMEILLANT »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CHÂTEAUMEILLANT »**

CHAPITRE I^{er}

/.../

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique située dans la province historique du Berry, se limite à une bande orientée est-ouest d'une vingtaine de kilomètres de long sur cinq kilomètres de large, traversée par un réseau hydrique de sept ruisseaux et rivières qui délimitent des croupes aux pentes peu prononcées.

Elle s'étend sur 7 communes, à cheval sur les départements de l'Indre et du Cher au cœur d'un triangle reliant les villes de Montluçon, Bourges et Châteauroux.

Implanté au pied de la bordure la plus septentrionale du Massif Central, ce vignoble tire son originalité d'un paysage marqué par le fait qu'il occupe un espace restreint d'origine Triasique au contact du Lias au nord et du massif Hercynien au sud. Ce massif d'origine métamorphique apparaît considérablement érodé et de nature plus argileuse que le Trias à dominante sableuse.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur des formations sédimentaires du Trias sablo-argileuses et des formations métamorphiques où les gneiss sont dominants.

La zone géographique bénéficie tout à la fois, d'un climat océanique atténué, et d'un climat continental atténué. Ouverte sur la façade atlantique, elle est soumise aux influences océaniques, qui se traduisent par un niveau de précipitations assez élevé (809 millimètres en moyenne annuelle), et aux influences continentales du massif montagneux qui apportent l'air froid. Les températures moyennes en période hivernale et début de printemps restent basses (inférieures à 10°C), tandis que celles des mois de période de maturité des raisins sont toutes supérieures à 17 C.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Châteaumeillant, ville gallo-romaine connue sous le nom de « *Mediolanum* » (ville du Milieu) et carrefour commercial des vins méditerranéens, est située à la jonction de huit voies romaines dont elle était le centre et qui reliaient notamment les villes de Clermont-Ferrand, Issoudun, Tours, Lyon et Limoges.

La présence de vignes à Châteaumeillant est signalée dès le VI^{ème} siècle (582) par Grégoire de Tours. Le vignoble se développe réellement au Moyen-Âge, comme en témoignent des sources écrites du XIII^{ème} siècle réglementant le commerce et les dates de récolte des raisins (ban des vendanges). Le vignoble connaît son extension maximale vers 1860 avec l'implantation du « plant lyonnais » (gamay N) qui s'y installe de façon durable.

A cette époque, le Docteur Jules GUYOT mentionne une superficie de 1200 hectares et le fait que « *la vigne à Châteaumeillant est la plus riche culture de ce pays, dont elle fait la prospérité* ». Cet auteur cite dans l'encépagement du vignoble, le cépage gamay N ou « plant lyonnais » et le cépage pinot noir N.

Le vignoble, détruit complètement par l'épisode phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle, est réhabilité dès le début du XX^{ème} siècle pour atteindre son apogée vers 1955.

Un syndicat de promotion des vins de « Châteaumeillant » est créé ainsi qu'une cave coopérative créant une dynamique locale et une reconnaissance des vins par l'obtention de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1965.

Le vignoble compte, en 2009, environ 100 hectares en production exploités par 26 viticulteurs dont 20 regroupés dans une cave coopérative. La production est de l'ordre de 5200 hectolitres.

Les vins gris (rosés), représentent un tiers de la production, et ont fait la réputation du vignoble de « Châteaumeillant ».

2 - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins gris offrent une robe claire et une palette aromatique mêlant généralement agrumes, fruits blancs et présentent une certaine fraîcheur.

Les vins rouges présentent généralement des robes allant du rubis, au grenat profond. Leur structure s'appuie sur des tanins fins et souvent des arômes fruités de petits fruits rouges empreints de minéralité.

3° - Interactions causales

La conjonction, entre ~~des~~ **les** sols pauvres issus des contreforts du massif Hercynien ~~et~~ **ou** les formations sédimentaires du Trias, milieu limitant naturellement la vigueur et les rendements de la vigne, et une climatologie favorable en période de maturité des raisins, permet d'obtenir des vendanges à maturité optimale.

La recherche de cette maturité est le fruit du travail et du savoir-faire des producteurs dans la conduite rigoureuse de la vigne traduite par des règles de taille ~~de la vigne~~ et de hauteur de feuillage précises, et l'implantation de cépages de première époque que sont notamment les cépages gamay N et pinot noir N.

Le souci de maintenir la conjonction de ces éléments a été conforté par la plantation des vignes sur une sélection de parcelles classées par une délimitation ~~parcelle~~ précise.

Ce choix des parcelles, développées sur des roches métamorphiques et sur un substrat sablo-argileux, permet aux vins rouges de se distinguer par des notes de petits fruits rouges et une structure tannique fine sur un fond minéral, et aux vins gris de développer des notes aromatiques de fruits blancs et d'agrumes grâce à l'adoption de la technique de vinification en blanc depuis plus d'un demi-siècle.

~~Enfin, l'adoption de la vinification en blanc depuis plus d'un demi-siècle pour la production des vins gris a permis, de par la finesse des vins produits, une notoriété que l'on peut vérifier au travers de la lecture des guides spécialisés.~~