

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BORDEAUX »
homologué par le décret n° 2011-1739 du 2 décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Haut-Benauge » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les mentions « claret » et « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés, ou rouges.

2°- La mention « claret » est réservée aux vins rouges.

3°- La mention « claret » est réservée aux vins rosés foncés.

4°- La dénomination géographique « Haut-Benauge » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-

Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterriex, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaingnac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès,

Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdels, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

b) - Pour la dénomination géographique « Haut-Benauges », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac et Targon.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » complétée ou non par les mentions « clairet » et « claret », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat.

- Département de Lot-et-Garonne : Baleysagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B ;

- cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus exclusivement des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, cot N (ou malbec), carmenère N, petit verdot N.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » sont issus exclusivement des cépages suivants : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Pour les parcelles plantées à partir du 1^{er} août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.
- Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).

Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45000 yeux francs par hectare et 18 yeux francs par pied.

Pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50000 yeux francs par hectare et 20 yeux francs par pied.

Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder :

- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 12 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 15 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 17 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les parcelles plantées à partir du 1^{er} août 2008, la hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissée est au moins de 1,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10000 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare.

e) - Seuils 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 culturel de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - La richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	RICHELLE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)		TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
	merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages	
AOC « Bordeaux » (vins rouges)	189	180	10,5 %
AOC « Bordeaux » (vins rosés)	170	162	10,0 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs)	170	162	10,0 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs avec sucres fermentescibles)	178	178	10,5 %
AOC « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Haut- Benauge »	195	195	11,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

- Les vins blancs avec sucres fermentescibles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 67 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés, à 62 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 60 hectolitres par hectare.

d) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge », à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 77 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés, à 72 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à :

- 68 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare ;

- 64 hectolitre par hectare pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare.

d) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge », à 60 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) - Réception et pressurage.

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) - Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins.

c) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) - Normes analytiques.

- Les normes analytiques des vins répondent, avant conditionnement, aux caractéristiques suivantes :

PARAMETRES	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux
------------	----------	----------	----------	----------	----------

ANALYTIQUES	(vins blancs), Bordeaux «Haut- Benauge»	(vins blancs avec sucres fermentescibles , Bordeaux «Haut- Benauge»	(vins rosés)	(vins susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »)	(vins rouges)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	..≤ 3*	5 <...≤ 60	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l)	180	250	180	170	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	≤ 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	..≤ 1,1	1,1 ≤... ≤ 2,5	

*Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre H₂SO₄.

- Les normes analytiques des vins répondent, après conditionnement, aux caractéristiques suivantes :

Paramètres analytiques	Bordeaux (vins blancs), Bordeaux «Haut- Benauge»	Bordeaux (vins blancs avec sucres fermentescibles , Bordeaux «Haut- Benauge»	Bordeaux (vins rosés)	Bordeaux (vins susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »)	Bordeaux (vins rouges)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	≤ 3*	5 <...≤ 60	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H ₂ SO ₄)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H ₂ SO ₄)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H ₂ SO ₄)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H ₂ SO ₄)	20 ou 1.20 (0.98 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l)	200	250	200	200	150
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	< 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	..≤ 1,1	1,1 ≤... ≤ 2,5	-

*Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre H₂SO₄.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés ;
- L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Bordeaux » (vins rouges)	13,5 %
AOC « Bordeaux » (vins rosés)	13 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs)	13 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs avec sucres fermentescibles)	13,5 %
AOC « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Haut-Benauges »	13 %

f) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

g) - Capacité de cuverie.

- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins rouges, représente au moins 2 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins blancs et rosés, représente au moins 1,5 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La cuverie est dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

h) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel.

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

- Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, à l'organisme de contrôle agréé, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
- Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés

Les vins blancs, rosés et rouges sont mis en circulation entre entrepositaires agréés 15 jours avant la date de mise en marché à destination du consommateur.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole : une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique. Elle s'étend sur 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres par an. Toutefois, en fin d'été, les perturbations océaniques venues de l'ouest sont variables d'une année à l'autre. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

Plus vaste territoire viticole d'appellation d'origine contrôlée de France, les paysages du Bordelais, qu'ils soient urbains, périurbains ou ruraux sont toujours marqués par la viticulture et se déclinent en plusieurs nuances.

La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde. Trois grands ensembles sont ainsi délimités : le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne et de l'estuaire, la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud, et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.

Les formations géologiques supportant le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de

marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses et sableuses plio-quadernaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.

Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles. Sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaire dominant. Les formations superficielles parfois épaisses de plusieurs mètres (argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et limons éoliens dénommés localement « boulbènes ») sont fréquentes. Le long des fleuves, les dépôts graveleux constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne. Enfin, les dépôts alluviaux récents où l'argile domine constituent les sols de « palus ».

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble en Bordelais, dont le véritable essor remonte aux XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, apparaît au premier siècle de notre ère lorsque les *Bituriges Vivisques* de Bordeaux, une peuplade de guerriers d'origine celtique découvrant le vin sous l'influence romaine, implantent un nouveau cépage plus résistant au froid, le *Vitis Biturica*, ancêtre des cépages « cabernets ». Le développement de la culture de la vigne a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (*DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle, 1959*).

Ces échanges ont historiquement conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, l'élevage en barriques puis en bouteilles grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (*ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978*).

En vins rouges, comme en vins blancs, plusieurs cépages sont exploités par les viticulteurs en Bordelais, qui en assurent la répartition en fonction des potentialités de leurs parcelles. A la fin du XVIII^{ème} siècle, les « cabernets » (cabernet-sauvignon N et cabernet franc N), cot N (ou malbec) et petit verdot N sont les cépages principaux du Bordelais. Le merlot N, proche parent des « cabernets » et cépage principal aujourd'hui, ne commence réellement à se propager qu'à partir de 1830 et surtout avec la mise en place du greffage, qui a réduit sa tendance à la coulure et au millerandage.

Le développement du commerce avec la Hollande a également favorisé la production de vins blancs secs à partir des cépages ugni blanc B et colombar B et de vins blancs avec sucres fermentescibles à partir des cépages sémillon B et muscadelle B.

L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, conduira à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Gironde à l'initiative de l'Empereur NAPOLEON III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « château » en Bordelais.

Au milieu du XIX^{ème} siècle, de terribles maladies frappent durement le vignoble : l'oïdium, en 1857 mais surtout le phylloxéra de 1875 à 1892. Une des premières grandes solutions a été de reconquérir les zones submersibles des plaines : en inondant les vignobles quelques semaines à l'automne cela permettait de tuer les larves des insectes et d'empêcher ainsi leur reproduction. Enfin, le mildiou a causé également d'énormes dégâts dans le vignoble et c'est par l'ingéniosité des scientifiques de Bordeaux, et notamment Ulysse GAYON, l'un des pères de l'œnologie, que le remède est trouvé avec l'invention de la « bouillie bordelaise », préparation à base de cuivre (*MILLARDET, A., GAYON, U. Recherches sur les effets des divers procédés de traitement du mildiou par les composés cuivreux, 1887*).

A la fin du XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle, le vignoble connaît une nouvelle crise, celle des fraudes et de la baisse des prix. Pour s'en prémunir, les Girondins participent à l'élaboration d'une législation nationale sur l'origine des vins qui aboutit à l'établissement d'une délimitation départementale de l'appellation Bordeaux (décret du 18 février 1911), reconnue et confirmée en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par le décret du 14 novembre 1936.

Au XX^{ème} siècle, les fortes gelées de l'hiver 1956 ont conduit à une profonde restructuration et modernisation du vignoble. La désaffectation pour les « vins blancs doux » a conduit d'une part à une reconversion du vignoble en cépages noirs et d'autre part à un recentrage sur le sauvignon B pour la production de vins blancs secs plus aromatiques.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » produit en moyenne 300000 hectolitres de vins blancs, 200000 hectolitres de vins rosés et plus de 2000000 hectolitres de vins rouges.

Ces vins tranquilles se déclinent en vins blancs (secs ou avec sucres fermentescibles), rosés ou « *clairets* » et surtout rouges.

Les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B sont très aromatiques, frais et fruités dans les notes fleuries et d'agrumes. Le sémillon B apporte le volume et le gras, l'association de la muscadelle B confère des arômes fleuris. En assemblage, les cépages accessoires amènent acidité et notes d'agrumes. Ces vins désaltérants sont très adaptés à une consommation jeune (un ou deux ans).

Les vins blancs avec sucres fermentescibles sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B apportant alors de la fraîcheur. Supportant quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

Les rosés et « *clairets* », dont les volumes sont en constante progression, sont obtenus principalement par saignée de cuves de cépages rouges avant fermentation ou après légère macération de quelques heures pour les « *clairets* » qui sont plus colorés, plus riches et très parfumés. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou deux ans).

Les vins rouges, dans lesquels le cépage merlot N est souvent majoritaire, sont souples, fruités et peu acides ; ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité des cépages petit verdot N et cot N. Mais l'association principale demeure maintenant l'association du cépage merlot N avec le cépage cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure avec le cépage cabernet franc N, ces derniers conférant aux vins complexité aromatique et puissance tannique qui leur permet de conserver et développer leur bouquet.

3° - Interactions causales

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale.

Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu. Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés :

- les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;
- les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaits pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple ;
- les « *boulbènes* » à éléments siliceux fins constituant des sols plus légers adaptés à la production de vins blancs secs ;
- les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon N en particulier.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant

ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et d'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, le développement des échanges commerciaux conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux qu'ils nomment « *Claret* » en raison de leur couleur claire. Cette tradition s'est perpétuée dans le temps et se retrouve aujourd'hui sous les mentions « *clairret* » et « *claret* ».

Au XVII^{ème} siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs.

L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de Bordeaux. Un tiers des volumes produits est diffusé vers plus de 150 pays.

La production viticole d'appellation d'origine contrôlée, ressource essentielle du département de la Gironde, a largement contribué à façonner les paysages ruraux et urbains, et à modeler l'architecture locale (châteaux viticoles, chais). Les principales villes du département sont des ports sur les fleuves dont le développement s'est fait autour du commerce des vins.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée lors des séances du comité national compétent, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte désignée en annexe, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare peuvent continuer à être revendiquées par l'opérateur concerné, en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », si et seulement si l'opérateur respecte les dispositions suivantes :

- les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1980 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse, à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2014 ;

40 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2019 ;

60 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2024 ;

80 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2029 ;

100 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2034 ;

- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1980 et le 1^{er} septembre 1985 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse ;

- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1985 et le 1^{er} septembre 1990 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2041 incluse ;

- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1990 et le 1^{er} septembre 1995 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2046 incluse ;

- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1995 et le 1^{er} août 2008 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité est supérieure à 3300 pieds par hectare.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les parcelles de vigne en place avant le 1^{er} août 2008, dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, à condition que :

- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1^{er} août 2013 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1^{er} août 2018 ;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1^{er} août 2023 ;
- 100 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1^{er} août 2028.

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 « Bordeaux » 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) - Les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 5 grammes par litre et inférieure à 60 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

b) - La dénomination géographique « Haut-Benauges » est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles des caractères de ladite appellation d'origine contrôlée.

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

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- 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 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 de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie ou non de la dénomination « Haut-Benauges » devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauges » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

II. – Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :

- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux.
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors du contrôle.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B2 – Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Tenue de registre) et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (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	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	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	Documentaire et visite sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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 sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.
