

En savoir plus sur ce texte...

JORF n°0220 du 23 septembre 2009 page 15514
texte n° 10

DECRET

Décret n° 2009-1137 du 18 septembre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saint-Georges-Saint-Emilion », « Saint-Estèphe », « Saint-Julien », « Pauillac », « Margaux », « Côtes de Bourg », « Bourg », « Bourgeois », « Graves », « Graves Supérieures », « Premières Côtes de Bordeaux », « Cérons »

NOR: AGRT0912385D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,
Vu le règlement (CE) n° 1493 / 1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;
Vu le règlement (CE) n° 491 / 2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n° 1234 / 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;
Vu le code de la consommation ;
Vu le code des douanes ;
Vu le code général des impôts ;
Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;
Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 12 février 2009, 13 mai 2009, 27 et 28 mai 2009,
Décrète :

Article 1 En savoir plus sur cet article...

Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

« Saint-Georges-Saint-Emilion » ;
« Saint-Estèphe » ;
« Saint-Julien » ;
« Pauillac » ;
« Margaux » ;
« Côtes de Bourg », « Bourg » et « Bourgeois » ;
« Graves » et « Graves Supérieures » ;
« Premières Côtes de Bordeaux » ;
« Cérons ».

Article 2 En savoir plus sur cet article...

Sont abrogés :

— le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » ;
— le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » ;
— le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » ;
— le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » ;
— le décret du 10 août 1954 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Margaux » ;
— le décret du 11 septembre 1936 (vins rouges) modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Côtes de Bourg », « Bourg » et « Bourgeois » ;
— le décret du 14 mai 1941 (vins blancs) modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Côtes de Bourg », « Bourg » et « Bourgeois » ;
— le décret du 4 mars 1937 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves Supérieures » ;
— le décret du 10 août 1973 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » ;
— le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cérons ».

Article 3 En savoir plus sur cet article...

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

A N N E X E
CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION »
Chapitre 1er
I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur la partie du territoire de la commune de Montagne, dans le département de la Gironde, constituée par les sections cadastrales 410A1, 410A2, 410B1, 410B2, 410B3 et 410B4, qui correspondent au territoire de l'ancienne commune de Saint-Georges, tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Montagne au 1er mars 1973.

2° 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 13 et 14 mars 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Montagne, 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, la partie du territoire de la commune de Montagne non mentionnée au 1° ci-dessus, Néac, Pomerol, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Vignonet.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N. Pour toute nouvelle plantation réalisée à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les porte-greffes SO 4 et 5 BB seront interdits.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est réalisée avant le 1er mai de chaque année.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

— taille en guyot simple ou guyot double ou mixte ;

— taille à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;

— taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Seuls les palissages en mode « palissage plan relevé » sont autorisés.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,60 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites dans le respect du terroir et de l'environnement afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire, l'entretien de son sol, et l'état sanitaire de la vendange.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

Tout apport de sols exogènes et tout aménagement ou tous travaux (excluant les travaux de défonçage classiques et les travaux d'entretien courants) sur l'aire de l'appellation d'origine contrôlée respectent le terroir et les paysages de l'appellation d'origine contrôlée.

L'épandage d'effluents sur vignes en production n'est autorisé qu'en dehors de la période végétative (du mois d'avril à la récolte).

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

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 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 53 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Les vendanges sont saines et les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades, seront éliminées par le biais d'une ou plusieurs techniques manuelle et / ou mécanique (éraflage, vendanges manuelles...).

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 g H₂SO₄ / l) après cette date.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO₂ total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de logement des vins équivalente au minimum à 1,5 fois le rendement défini au point VIII (1°).

La capacité de logement des vins disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai disposera d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2° Dispositions relatives à l'élevage :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

Mode de conduite

a) Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 5 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place présentant une densité supérieure à la densité minimale à la date d'homologation du présent cahier des charges.

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 « Saint-Georges-Saint-Emilion » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

— 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 :

— 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 ;

— et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, s'il est substantiellement différent de celui déposé avec la déclaration d'identification.

2° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

3° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration préalable des retraisements ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retraisement en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrables avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

5° 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 au moins cinq jours ouvrables avant l'expédition.

6° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 maximum après ce déclassement.

7° Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant substantiellement le profil des sols ou la morphologie des

reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification importante du paysage, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, son avis et une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité

8° Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer 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.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de service le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs.

II. — Tenue de registres

1° Registre de conditionnement :

Pour tout conditionnement et tout type d'opérateur (vinificateur conditionnant sa production avec son propre outil ou faisant appel à un prestataire de service, conditionneur...), les informations suivantes sont inscrites dans un registre de conditionnement disponible pour les opérations de contrôle :

- provenance du vin (n° de cuve, volume...) ;
- appellation concernée ;
- date de conditionnement ;
- numéro de lot ;
- analyse après conditionnement.

2° Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : — documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; — sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Déclaratif et sur site.
Volume global du chai.	Documentaire (inventaire des contenants).
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage.	Déclaratif et sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle sur le terrain.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain ; Condition supplétive : paramétrage de la variabilité du poids de l'échantillonnage selon la période.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : — présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses sauvages autres que la vigne ; — présence significative de maladies cryptogamiques

	témoignant d'une absence totale de lutte.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	— Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (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	
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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-ESTÈPHE »
Chapitre 1er

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Saint-Estèphe du département de la Gironde.

2° Aire parcelaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcelaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la

qualité lors des séances du comité national compétent du 8 septembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès de la mairie de la commune de Saint-Estèphe 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Cissac-Médoc, Pauillac, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 7 000 pieds à l'hectare pour les plantations réalisées après homologation du cahier des charges.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 1, 50 mètre, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0, 80 mètre.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

— la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à 4 yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou 5 yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;

— la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1, 40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre

1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes

répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

— 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;

— 12 grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 :

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.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0, 30 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0, 79 gramme

par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre de H₂SO₄) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pratiques interdites :

Pas de disposition particulière.

Enrichissement (TAVM et TSE) :

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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 font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe 1.

2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 6 500 pieds par hectare et inférieure à 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissée minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Matériel interdit :

Pas de disposition particulière.

4° Capacité globale de cuverie :

Pas de disposition particulière.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Pas de disposition particulière.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

— 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 :

— 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 ;

— et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

3° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration préalable des retraisements et de conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle devront remplir une déclaration de transaction et la transmettre à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, devront remplir une déclaration de conditionnement et la déposer à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

5° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 maximum après ce déclassement.

6° 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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

7° Vignes en mesure transitoire :

Au plus tard le 1er janvier 2016, tout opérateur concerné par les dispositions fixées au XI (2°, a et b), doit adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle, l'inventaire des parcelles concernées.

II. — Tenue de registres

1° Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :
Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Documents particuliers :

Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.

Enregistrement des contrôles de maturité.

Enregistrement des analyses de cuve en départ avant fermentation alcoolique.

Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO2 total, AV, AM.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : — documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; — sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Déclaratif et sur site.
Capacité minimale de vinification.	Documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Documentaire et sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
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.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.

B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Dispositions particulières de récolte.	Sur le terrain et sur site.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Documentaire et visite sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (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 DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
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.

ANNEXE 1
LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION,
DÉFINIE AU CHAPITRE 1er PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE (hectare)	CÉPAGE
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 914)	0, 0930	cabernet-sauvignon

Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 916)	0, 0630	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 918)	0, 0725	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	B1	Lalande	1425p	0, 2300	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	ZP	Radet	34p	0, 2150	merlot

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-JULIEN »
Chapitre 1er

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans le département de la Gironde, sur le territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes suivantes : Cussac-Fort-Médoc et Saint-Laurent-Médoc.

2° 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 du 6 novembre 1997 pour la commune de Saint-Julien-Beychevelle, ainsi que les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes de Cussac-Fort-Médoc et Saint-Laurent-Médoc.

Ces parcelles perdront le droit à l'appellation si elles sont ultérieurement séparées des vignobles dont elles font partie.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé 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, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées en annexe 1 : Cussac-Fort-Médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 7 000 pieds à l'hectare pour les plantations réalisées après homologation du cahier des charges.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 1, 50 mètre, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0, 80 mètre.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

— la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à 4 yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou 5 yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;

— la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1, 40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

— quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;

— douze grappes par pied pour les autres cépages.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 :

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.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût

pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.
b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.
c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0, 30 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0, 79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 65 gramme par litre de H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre, soit 0, 98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 80 gramme par litre de H₂SO₄) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pratiques interdites :

Pas de disposition particulière.

Enrichissement (TAVM et TSE) :

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1, 5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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 font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 6 novembre 1997 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe 2.

2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et présentant une densité de plantation inférieure à 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 6 500 pieds par hectare et inférieure à 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Matériel interdit :

Pas de disposition particulière.

4° Capacité globale de cuverie :

Pas de disposition particulière.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

- 1° Dispositions générales :
Pas de disposition particulière.
2° Dispositions particulières :
Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- 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 :

- 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

3° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration préalable des retiraisons et de conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle devront remplir une déclaration de transaction et la transmettre à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, devront remplir une déclaration de conditionnement et la déposer à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

5° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 maximum après ce déclassement.

6° 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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

7° Vignes en mesure transitoire :

Au plus tard le 1er janvier 2016, tout opérateur concerné par les dispositions fixées au XI (2°, a et b), doit adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle, l'inventaire des parcelles concernées.

II. — Tenue de registres

1° Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Documents particuliers :

Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.

Enregistrement des contrôles de maturité.

Enregistrement des analyses de cuve en départ avant fermentation alcoolique.

Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO2 total, AV, AM.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : — documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; — sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Déclaratif et sur site.
Capacité minimale de vinification.	Documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Documentaire et sur site.

Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
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.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Dispositions particulières de récolte.	Sur le terrain et sur site.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Documentaire et visite sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (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 DR). Contrôle de la

					AK	La Lande	25	0 ha 05 58
					AK	La Lande	26	0 ha 17 83
					AK	La Lande	27	0 ha 19 83
					AK	La Lande	28	0 ha 58 65
		Beaumont	3413 p	1 ha 06 62	AK	La Lande	29	10 ha 60 80
		Beaumont	3414 p	5 ha 60 00	AK	La Lande	29	10 ha 60 80
Cussac-Fort-Médoc	B2	Bécamil	217	8 ha 42 40	ZK	Bugaud	57	0 ha 38 90
					ZK	Bugaud	58	1 ha 26 52
					ZK	Bugaud	59	1 ha 80 18
					ZK	Bugaud	60	0 ha 89 72
					ZK	Bugaud	61	1 ha 01 92
					ZK	Bugaud	62	0 ha 39 72
					ZK	Bugaud	67	1 ha 23 00
					ZK	Bugaud	68	1 ha 02 91
	B2	Bécamil	226	0 ha 96 30	ZK	Bugaud	69	1 ha 02 83
Cussac-Fort-Médoc	D 3	Bécamille	1588	5 ha 29 20	ZK	Sainte Geme	70	0 ha 29 50
					ZK	Sainte Geme	71	1 ha 93 74
					ZK	Sainte Geme	72	0 ha 55 17
					ZK	Sainte Geme	74	0 ha 72 00
					ZK	Sainte Geme	75	0 ha 10 65
					ZK	Sainte Geme	76	0 ha 81 27
					ZK	Sainte Geme	77	0 ha 67 06
					ZK	Sainte Geme	78	0 ha 26 00

					ZK	Sainte Geme	79	0 ha 41 43
					ZK	Sainte Geme	80	0 ha 26 36
					ZK	Sainte Geme	81	0 ha 16 75
	D3	Bécamille	1591	0 ha 56 70	ZH	Les Caperans	27	0 ha 66 63
CADASTRÉ AVANT 1969					CADASTRE RÉVISÉ POUR 1969			
Saint-Laurent-Médoc	C4	Bois du Puy	733	1 ha 83 60	AY	Le Puy	176	2 ha 71 93
		Bois du Puy	734	0 ha 11 10				
		Bois du Puy	730	3 ha 51 00	AY	Le Puy	177	0 ha 50 75
		Bois du Puy	731	0 ha 21 70	AY	Le Puy	178	3 ha 10 24
		Bois du Puy	732	0 ha 10 50	AY	Le Puy	179	0 ha 00 89
		Bois du Puy	726	1 ha 04 00	AY	Le Puy	181	1 ha 02 46
		Bois du Puy	725	4 ha 49 80	AY	Le Puy	180	2 ha 36 25
					AY	Le Puy	459	1 ha 93 39
		Au Merle	724	1 ha 58 80	AZ	Le Merle	329	1 ha 41 36

A N N E X E 2
LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIAIRE D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	SECTION	LIEU	DIT	NUMÉRO	SUPERFICIE
Saint-Julien-Beychevelle	D3	Laurena		241	0 ha 56 90

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PAUILLAC »
Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pauillac du département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe pour les communes suivantes : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

2° 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 du 6 novembre 1997 pour la commune de Pauillac, ainsi que sur les communes suivantes pour les parcelles indiquées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

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, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 7 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 1, 50 mètre, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0, 80 mètre.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :

— la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;

— la taille à cots à deux cordons, ou en éventail à quatre bras.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1, 40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

— quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;

— douze grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à [l'article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 :

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.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions de [l'article D. 644-23 du code rural](#).

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin.

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à [l'article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à [l'article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :
Pas de disposition particulière.

IX. — Transformation, élaboration, élevage,
conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0, 30 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0, 79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 65 gramme par litre de H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre, soit 0, 98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 80 gramme par litre de H₂SO₄) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1, 5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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 font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 6 500 pieds par hectare et inférieure à 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissée minimale au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Pas de disposition particulière.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

— 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 :

— 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 ;

— et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

3° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle devront remplir une déclaration de transaction et la transmettre à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, devront remplir une déclaration de conditionnement et la déposer à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

5° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 maximum après ce déclassement.

6° 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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition
7° Vignes en mesure transitoire :
Au plus tard le 1er janvier 2016, tout opérateur concerné par les dispositions fixées au XI (2°, a et b) doit adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle, l'inventaire des parcelles concernées.

II. — Tenue de registres

1° Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :
Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.
Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Documents particuliers :

Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.

Enregistrement des contrôles de maturité.

Enregistrement des analyses de cuve en départ avant fermentation alcoolique.

Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO2 total, AV, AM.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : — documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; — sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Déclaratif et sur site.
Capacité minimale de vinification.	Documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Documentaire et sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
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.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.

B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Dispositions particulières de récolte.	Sur le terrain et sur site.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs. Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Documentaire et visite sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (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 DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
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.

A N N E X E
LISTE DES PARCELLES DÉFINIE AU CHAPITRE 1er, PARTIE IV-1 ET IV-2,
ET POUVANT REVENDIQUER L'AOC « PAUILLAC » ET SITUÉES EN DEHORS DE LA COMMUNE DE PAUILLAC

LIEU-DIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle
		ha	a.	Ca.	
1° Commune de Cissac-Médoc					
La Gravette	B	0	15	00	342 p

Labrède-Cossieu	B	0	25	50	1264 p, 1265 p
Les Ponyaux	B	0	38	50	2139 p
Matrin	D	0	15	40	935
2° Commune de Saint-Julien-Beychevelle					
Cartieu	A	0	11	25	170
Cartieu	A	0	25	55	172, 173, 174,
Cartieu	A				175
Montauban	A	0	05	70	180 p, 181, 182 p
Montauban	A	0	17	70	183
Montauban	A	0	38	85	185, 186, 187
Montauban	A	0	43	10	189, 190, 191
Garics	A	0	98	30	195
Montauban	A	8	90	60	211, 212
Lalande	A	0	40	00	213 p
Lalande	A	0	56	00	214 p
Les Cailloux	A	3	60	00	241 p, 242 p
3° Commune de Saint-Estèphe					
La Chapelle	A	0	33	85	991, 992 p
Blanquet	D	4	62	00	667
Blanquet	D	0	2	95	668
La Plagne	D	0	24	40	1140
4° Commune de Saint-Sauveur					
A Joulande	A	0	02	20	79 p
A Joulande	A	0	03	10	81 p
Besse de Benet	A	1	13	00	366 p
Les Royans	B	0	01	90	42 p
Les Royans	B	0	05	65	89 p

Cuiassan	B	0	00	60	118 p
Les Sablonats	B	0	03	25	153 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	85	168 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	06	60	179 p
A la Grave-de-Joulande	B	02	0	65	216 p
Joulande	B	0	02	80	230 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	00	238 p, 239 p
Pellegrue	B	0	46	50	269 p, 270, 271
Pellegrue	B				272
Pellegrue	B	0	07	50	285 p
Laborde	B	0	03	35	299 p
Pré-de-Villot	B	0	12	90	308 p
Racinesse	B	0	09	90	313 p, 314 p
Teste-Guérin	B	0	07	75	347 p
Teste-Guérin	B	0	61	65	352, 353, 354
Teste-Guérin	B				355, 356
Teste-Guérin	B	0	04	35	359 p
Béherré	B	12	59	00	377, 378, 379
Béherré	B				380, 381, 383 p
Béherré	B				384, 385 p, 386
Béherré	B				387
Lafosse	B	0	13	20	405 p
Lafosse	B	1	50	35	403, 406 p, 407 p
Lafosse	B				408 p, 409 p
Lande-de-Lafosse	B	0	19	30	411 p, 412, 413 p
Peyrahaut	B	0	51	10	419 p, 420 p
Peyrahaut	B	0	27	60	423, 424, 425

Sarabot	B	1	01	10	430 p
Sarabot	B	0	13	00	431 p
Sarabot	B	0	12	60	431 bis p
Sarabot	B	0	10	70	433 bis p
Harguion	B	0	14	00	437 p
Harguion	B	0	08	65	441 p
Harguion	B	0	03	00	458 p
Harguion	B	0	17	00	477 p
Roussina	B	0	34	25	487 p
Eou hion	B	0	06	10	510 p
Eou hion	B	0	04	25	559, 560 p
Terre-Rouge	B	0	06	30	583 p, 590 p
Le Basta	B	0	02	25	618 p
Le Figuier	B	0	03	20	649 p
Le Figuier	B	0	02	20	663 p
Le Cap de Haut	B	0	02	60	723 p
Le Cap de Haut	B	0	04	40	724 bis, 725
Le Cap de Haut	B	0	03	40	757 p
Le Cap de Haut	B	0	01	30	759 p
Le Cap de Haut	B	0	01	25	760 p
Le Cap de Haut	B	0	02	40	763 p
Graville	B	0	02	95	796 p
Landet	B	0	03	70	822 p
La Joualle	C	0	06	20	43
Bernedotte	C	0	06	85	160
Bernedotte	C	0	04	80	171
Bernedotte	C	0	01	05	201 p

Lavignette	C	0	04	50	266 p
Cerigey	C	0	06	70	269 p, 270 p
Cerigey	C	0	41	35	276, 277, 278 p
Cerigey	C				280 p
Peyrehaut	C	0	08	00	289
Peyrehaut	C	0	06	50	292
Peyrehaut	C	0	05	70	298 p
Madrac	C	0	30	00	328
Madrac	C	0	38	00	342 p
Haut-Madrac	C	2	49	00	369 p
Plantier de Lieujean	D	0	83	60	39 p
Lieujean	D	1	16	00	54 p
Cantelande	D	2	20	80	55 p, 56 p
Pouyeau	D	0	07	00	254 p
Guitey	D	0	03	10	287 p
Glomeau	E	0	04	75	519 p
La Carrière	E	0	20	90	311 p, 312 p, 318 p
Faugueyra	F	0	07	70	349 p
Lapiée	G	4	28	85	1047 p

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MARGAUX »
Chapitre 1er
I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Margaux », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Margaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

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 : Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans.

2° 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 de la séance du comité national compétent du 16 mars 2007.

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, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau et Le Pian-Médoc.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 7 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 1, 50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0, 80 mètre.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :

— la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;

— la taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1, 40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

— quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;

— douze grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à [l'article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 :

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.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions de [l'article D. 644-23 du code rural](#).

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à [l'article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à [l'article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0, 30 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0, 79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 65 gramme par litre de H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre, soit 0, 98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 80 gramme par litre de H₂SO₄) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1, 5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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 font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Aire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, 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 2035 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est annexée au présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 6 500 pieds par hectare et inférieure à 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Pas de disposition particulière.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

— 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 :

— 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 ;

— et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

3° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle devront remplir une déclaration de transaction et la transmettre à l'organisme de contrôle agréé et à l'Organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, devront remplir une déclaration de conditionnement et la déposer à l'organisme de contrôle agréé et à l'Organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

5° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 maximum après ce déclassement.

6° 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 au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

7° Vignes en mesure transitoire :

Au plus tard le 1er janvier 2016, tout opérateur concerné par les dispositions fixées au XI-2° a et b doit adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

II. — Tenue de registres

1° Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

— la référence cadastrale ;

— la superficie ;

- l'année de plantation ;
 - le cépage ;
 - les écartements sur le rang et entre rangs.
- 2° Documents particuliers :
- analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC ;
 - enregistrement des contrôles de maturité ;
 - enregistrement des analyses de cuve en départ avant fermentation alcoolique ;
 - cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO2 total, AV, AM.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; – sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Déclaratif et sur site.
Capacité minimale de vinification.	Documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Documentaire et sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
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.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Dispositions particulières de récolte.	Sur le terrain et sur site.
	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les

Maturité du raisin.	richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Documentaire et visite sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (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. — CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
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.

ANNEXE 1

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION DÉFINIE AU CHAPITRE 1er, PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Arsac	Belair	1, 2238	AL	65
Arsac	Belair	0, 489	AL	66
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1744	A2	186
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1568	A2	187
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0268	A2	188

Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0279	A2	189
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0376	A2	190
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0723	A2	191
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1626	A2	193
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 6555	A2	194
Cantenac	Boulibranne	0, 858	AH	134
Cantenac	Boulibranne	1, 0945	AH	326
Cantenac	Boulibranne	1, 113	AH	341
Cantenac	Mathéou	0, 0132	AI	177
Cantenac	Mathéou	0, 0295	AI	178
Cantenac	Mathéou	0, 0965	AI	179
Cantenac	Mathéou	0, 0225	AI	180
Cantenac	Mathéou	0, 1057	AI	181
Cantenac	Mathéou	0, 0076	AI	182
Cantenac	Mathéou	0, 0168	AI	183
Cantenac	Mathéou	0, 0077	AI	184
Cantenac	Mathéou	0, 0214	AI	185
Cantenac	Mathéou	0, 0346	AI	186
Cantenac	Mathéou	0, 0231	AI	187
Cantenac	Mathéou	0, 0154	AI	188
Cantenac	Mathéou	0, 0233	AI	189
Cantenac	Mathéou	0, 0078	AI	190
Cantenac	Mathéou	0, 0312	AI	191
Cantenac	Mathéou	0, 0156	AI	192
Cantenac	Mathéou	0, 0548	AI	193
Cantenac	Mathéou	0, 1245	AI	194
Cantenac	Mathéou	0, 0536	AI	195

Cantenac	Mathéou	0, 0405	AI	196
Cantenac	Mathéou	0, 0307	AI	197
Cantenac	Mathéou	0, 082	AI	199
Cantenac	Mathéou	0, 0101	AI	200
Cantenac	Mathéou	0, 0202	AI	201
Cantenac	Mathéou	0, 1013	AI	202
Cantenac	Mathéou	0, 0224	AI	203
Cantenac	Au Verdet	1, 1253	AK	192 p
Cantenac	La Grave	0, 0565	AK	150
Cantenac	La Grave	0, 0952	AK	151
Cantenac	La Grave	0, 3375	AK	152
Cantenac	La Grave	0, 0433	AK	153
Cantenac	La Grave	0, 0175	AK	154
Cantenac	La Grave	0, 1499	AK	156
Cantenac	La Grave	0, 1746	AK	157
Cantenac	La Grave	0, 2142	AK	158
Cantenac	La Grave	0, 1	AK	159
Cantenac	La Grave	0, 183	AK	160
Cantenac	La Grave	0, 0258	AK	161
Cantenac	La Grave	0, 127	AK	162
Cantenac	La Grave	0, 0316	AK	163 p
Cantenac	La Grave	0, 1025	AK	164 p
Cantenac	La Grave	0, 0254	AK	165 p
Cantenac	La Grave	0, 0225	AK	166 p
Cantenac	La Grave	0, 0169	AK	167 p
Cantenac	La Grave	0, 0177	AK	168 p
Cantenac	La Grave	0, 0641	AK	169 p

Cantenac	La Grave	0, 0545	AK	170 p
Cantenac	La Grave	0, 072	AK	171 p
Cantenac	La Grave	0, 0194	AK	172 p
Cantenac	La Grave	0, 0491	AK	173 p
Cantenac	La Tuilerie	0, 9574	AK	223
Cantenac	La Tuilerie	0, 2005	AK	229
Cantenac	La Tuilerie	0, 2795	AK	231
Cantenac	Martinens	0, 517	AK	215
Cantenac	Martinens	0, 7705	AK	221
Cantenac	Martinens	0, 958	AK	222
Cantenac	Martinens	0, 9259	AK	426
Cantenac	Martinens	0, 9234	AK	428
Cantenac	Grand Jaugueyron	0, 2909	B	232
Cantenac	Jean Faure	0, 3597	B	152
Cantenac	Jean Faure	0, 1144	B	153
Cantenac	Jean Faure	0, 0939	B	154
Cantenac	A Piche Leibre	0, 0879	D	244
Cantenac	A Piche Leibre	0, 1207	D	245
Margaux	La Fontanelle	0, 1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0, 266	A2	95
Margaux	La Fontanelle	0, 1759	A2	259 p
Margaux	La Petite Lande	1, 0000	AI	423
Margaux	Les Gondats	0, 7826	AI	309
Margaux	Les Gondats	1, 2331	AI	759
Margaux	Les Gondats	0, 0348	AI	760
Margaux	Les Gondats	1, 8222	AI	766
Margaux	Au Chateau	0, 2723	B2	22 p

Soussans	Bédillon	0, 8705	AC	97
Soussans	Bas Peyron	0, 4798	AH	106 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1476	AH	107 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1626	AH	138 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0818	AH	139 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0529	AH	140 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1139	AH	141 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0351	AH	142 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0472	AH	2
Soussans	Les Pereyres	0, 0094	AH	3
Soussans	Les Pereyres	0, 0084	AH	4
Soussans	Les Pereyres	0, 0106	AH	5
Soussans	Les Pereyres	0, 0412	AH	6
Soussans	Les Pereyres	0, 5622	AH	7
Soussans	Les Pereyres	0, 0393	AH	8 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0585	AH	9 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0554	AH	10 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0087	AH	11 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0192	AH	14 p
Soussans	Les Pereyres	0, 1749	AH	99
Soussans	Les Pereyres	0, 0105	AH	100
Soussans	Les Pereyres	0, 1168	AH	101
Soussans	Les Pereyres	0, 3043	AH	105 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0358	AH	249 p
Soussans	Les Pereyres	0, 043	AH	250p

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées « Côtes de Bourg », « Bourg » et « Bourgeois », initialement reconnues par le décret du 11 septembre 1936 pour les vins rouges et par le décret du 14 mai 1941 pour les vins blancs, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

Les appellations d'origine contrôlées « Côtes de Bourg », « Bourg » et « Bourgeois » sont réservées aux vins tranquilles rouges et blancs.

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

1° Aire géographique :

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 : Bayon-sur-Gironde, Bourg, Comps, Gauriac, Lansac, Mombrier, Prignac-et-Marcamps, la partie de la commune de Pugnac correspondant à son territoire avant la fusion de Lafosse avec celle-ci au 1er juillet 1974 (à savoir les sections cadastrales B1, B2, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO et ZP), Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Trojan, Samonac, Tauriac, Teuillac et Villeneuve.

2° 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 du 3 juin 1978.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Donnezac, Fours, Gauriague, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon et Virsac.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, merlot N et cot N (ou malbec).

Les vins blancs sont issus des cépages suivants : sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, muscadelle B et colombar B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 4 500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres.

L'écartement entre les pieds sur le rang ne peut être inférieur à 0, 85 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes :

— taille bordelaise à 2 astes ;

— taille Guyot à un ou deux bras ;

— taille courte à cots : cordon bas palissé (dans ce cas, la hauteur du cordon ne peut dépasser un mètre et chaque cot ne peut porter plus de deux yeux) ou éventail.

Quel que soit le mode de taille, le nombre total d'yeux francs par cep est de quatorze au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0, 6 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;

9 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

Cette charge correspond à un nombre maximal de dix-sept grappes par pied.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à [l'article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Etat culturel de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols et des paysages, qui sont des éléments fondamentaux du terroir :

a) L'enherbement des tournières est obligatoire.

b) Le désherbage chimique intégral est interdit. Le désherbage chimique est autorisé sous le rang.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin et selon les dispositions de [l'article D. 644-23 du code rural](#).

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte :

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

— vins rouges : ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages ;

— vins blancs : ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G, et 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins rouges et blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10, 5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à [l'article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 54 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin rouge commercialisé « en vrac » ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS
Sucres fermentescibles		
(glucose et fructose)	3	4
(grammes par litre)		
	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte :	
	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l H ₂ SO ₄)	
Acidité volatile avant conditionnement (meq / l ou g / l exprimé en acide acétique)	Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte :	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l H ₂ SO ₄)
	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l H ₂ SO ₄)	
SO ₂ total avant conditionnement		
(limite maximale)	140	180
(milligrammes par litre)		

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour l'élaboration des vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et de 12,5 % pour les vins blancs.

f) Matériel interdit.

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

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'un volume de cuverie d'une capacité globale au moins égale au produit de la surface en production en appellation par le rendement fixé au point VIII (1°), affecté du coefficient 2 en rouge et 1,5 en blanc.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

b) Le conditionnement des vins rouges n'est autorisé qu'à partir du 20 mars de l'année qui suit celle de la récolte. Le conditionnement des vins blancs n'est autorisé qu'à partir du 20 novembre de l'année de récolte.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas la densité de plantation minimale de 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Côtes de Bourg », « Bourg » ou « Bourgeois » jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2032 incluse conformément à l'échéancier suivant, qui prévoit que ces parcelles ne pourront représenter plus de :

80 % de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bourg », « Bourg » ou « Bourgeois » à partir de la récolte 2013 ;

60 % de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bourg », « Bourg » ou « Bourgeois » à partir de la récolte 2018 ;

40 % de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bourg », « Bourg » ou « Bourgeois » à partir de la récolte 2023 ;

20 % de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bourg », « Bourg » ou « Bourgeois » à partir de la récolte 2028.

b) Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs, à la distance entre pieds sur le rang et à la hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

2° Autres pratiques culturales :

Les mesures relatives au désherbage chimique intégral ne s'applique pas aux vignes dont l'écartement est inférieur à 1, 60 mètre, jusqu'à l'arrachage des dites parcelles.

3° Matériel interdit :

Les règles relatives à l'utilisation du foulo-benne et du pressoir continu (article IX, [1°, f.]) s'appliquent à compter de la récolte 2016.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Côtes de Bourg », « Bourg » ou « Bourgeois » et qui sont présentés sous lesdites appellations 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, les appellations d'origine contrôlées susvisées soient inscrites et accompagnées de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

— l'appellation revendiquée ;

— le volume du vin ;

— le numéro EVV ou SIRET ;

— le nom et l'adresse du demandeur ;

— l'engagement à respecter l'échéancier du point XI (1°, a.)

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 repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra tenir informé l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum avant ou après ce repli.

3° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 de un mois maximum après ce déclassement.

4° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

5° Déclaration préalable des retiraisons :

Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant toute expédition de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probable de la retiraison.

6° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement. L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement.

Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de 150 jours par an, sont dispensés de cette obligation ainsi que les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés. Ils doivent cependant adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

7° 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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

8° Parcelles en mesures transitoires :

Les producteurs de raisins relevant du point XI (1°, a) du présent cahier des charges déposent une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.

En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	

A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour, plans papier ou SIG).
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogatoires).	Documentaire et visites sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de logement.	Vérification dans le chai.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
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.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : — présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; — présence significative de maladies cryptogamiques.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par prélèvement sur les parcelles et contrôle réfractométrique.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
Suivi des dates de mise à la consommation.	Documentaire.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du

Rendement autorisé.	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 les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique à la retraitaison.
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, visite sur site.

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE
CONTRÔLÉES « GRAVES » ET « GRAVES SUPÉRIEURES »
Chapitre 1er

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Graves », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux conditions fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Graves » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.
L'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° Aire géographique :

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 : Arbanats, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogets, Léognan, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roailan, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulence, Villenave-d'Ornon, Virelade.

2° 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 du 14 septembre 1989 et des 8 et 9 novembre 1989.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Barsac, Beguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Castets en Dorthe, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian sur Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont et Sauternes.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Vins rouges.

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

b) Vins blancs.

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 5 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :

— taille dite à cots (ou coursions) ou à astes (ou longs bois) ;

— taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 60 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

9 000 kilogrammes par hectare pour les vignes destinées à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;

8 000 kilogrammes par hectare pour les vignes destinées à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures ».

Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied.

Pour les cépages petit verdot N, sauvignon B et sauvignon gris G, ce nombre maximum est porté à dix-sept grappes par pied.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

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.

3° Irrigation :

Pour la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves », l'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves » proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble et / ou passerillage sur souche).

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Pour la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins

présentant une richesse en sucre inférieure à :

189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;

178 grammes par litre de moût pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G et à 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs.

Pour la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les

raisins présentant une richesse en sucre inférieure 221 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10, 5 %.

Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13, 5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

55 hectolitres par hectare pour les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;

58 hectolitres par hectare pour les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;

40 hectolitres par hectare pour les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures ».

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

65 hectolitres par hectare pour les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;

68 hectolitres par hectare pour les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;

48 hectolitres par hectare pour les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures ».

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malo-lactique.

La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Vins avant conditionnement (vins en vrac) :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves »		APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves supérieures »
	Vins rouges	Vins blancs	

Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3	4	34
Acidité volatile maximale (meq / l ou g / l exprimé en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l H2SO4) ----- Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l H2SO4)	13, 27 ou 0, 80 (0, 65 g / l H2SO4)	
SO2 total (limite maximale) (milligrammes par litre)	140	180	
Acide malique (milligrammes par litre)	0, 3		

Vins après conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves »		APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves supérieures »
	Vins rouges	Vins blancs	
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3	4	34
Acidité volatile maximale (meq / l ou g / l exprimé en acide acétique)		13, 27 ou 0, 80 (0, 65 g / l H2SO4)	
Acide malique (milligrammes par litre)	0, 3		

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 % ;

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 % ;

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.

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 globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité minimale de vinification est équivalente à 2 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie en production pour les vins rouges et 1, 5 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation pour les vins blancs. La capacité de vinification est établie pour tout contenant de vinification, tels que cuves de vinification et barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

Les chais sont exclusivement destinés aux opérations de vinification des moûts et / ou de stockage des vins.

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien et sont dans un niveau d'hygiène suffisant.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) Date de mise à la consommation.

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » sont mis en marché à destination du consommateur selon les [dispositions de l'article D. 644-35 du code rural](#).

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.

Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV-2, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance des 8 et 9 novembre 1989, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Aire de proximité immédiate :

a) Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate, peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse.

La liste des opérateurs est annexée au présent cahier des charges (annexe 1).

b) Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate, peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse.

La liste des opérateurs est annexée au présent cahier des charges (annexe 2).

3° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est comprise entre 3 300 pieds à l'hectare et 5 000 pieds à l'hectare 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 2025 incluse sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :

— mise en conformité de 30 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;

— mise en conformité de 50 % des superficies concernées pour la récolte 2020.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b) Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est supérieure ou égale à 5 000 pieds à l'hectare. Ces parcelles de vignes 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 40e année suivant celle de leur plantation.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée une des appellations d'origine contrôlées « Graves » ou « Graves supérieures » et qui sont présentés sous une de ces appellations ne peuvent pas 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire (AOC « Graves supérieures ») :

Chaque opérateur déclare avant le 31 juillet de l'année de la récolte auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures ».

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

— l'identité de l'opérateur ;

— le numéro EVV ou SIRET ;

— la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;

— pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum 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.

3° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 de cinq jours ouvrés maximum avant ce repli.

4° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » ou « Graves supérieures » 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.

5° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare, avant le 31 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

6° Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » ou « Graves supérieures » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retrait 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.

7° 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 de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

8° Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de

défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.
Chaque année, cet opérateur devra adresser à l'organisme de défense et de gestion une copie de la déclaration de fin de travaux (arrachage et replantation) avant le 31 juillet.

II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, 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 spécifique pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site (obligation d'un lieu couvert).
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble : vignes abandonnées, état sanitaire 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle : Critères d'analyse de l'état des vignes : — présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; — présence significative de maladies cryptogamiques.
B2. — Récolte et maturité du raisin.	
Mode de récolte (pour l'appellation « Graves supérieures »).	Contrôles aléatoires sur les tries manuelles sont réalisés sur le terrain.

Richesse minimale en sucre des raisins.	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.
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	
Vins non conditionnés (à la retraitaison).	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.

ANNEXE 1

LISTE DES OPÉRATEURS CONNUS COMME VINIFIANT, AVANT LA DATE D'HOMOLOGATION DU PRÉSENT CAHIER DES CHARGES, DES VINS DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GRAVES » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

OPÉRATEUR	CP	COMMUNE	N° EVV
SCEA Vign. EYMERIE.	33550	CAPIAN.	3309300020
EARL CHASSAGNOL Denis.	33410	GABARNAC.	3317600950
SCE CHAT. DU COUREAU.	33550	HAUX.	3320100390
EARL Vignobles POISSON.	33720	GABARNAC-BARSAC.	3303006710

EARL Vign. REGLAT Laurent.	33410	MONPRIMBLANC.	3328800450
EARL REGLAT Bernard & fils.	33410	MONPRIMBLANC.	3328800830
SCEA Vign. JF TARRIDE.	33490	SAINT-MARTIAL.	3344000360
IZARD J.-Michel.	33490	SEMENS.	3351000020
SCEA Guindeuil.	33550	VILLENAVE-DE-RIONS.	3354900200

ANNEXE 2

LISTE DES OPÉRATEURS CONNUS COMME VINIFIANT, AVANT LA DATE D'HOMOLOGATION DU PRÉSENT CAHIER DES CHARGES, DES VINS DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GRAVES SUPÉRIEURES » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

OPÉRATEUR	CP	COMMUNE	N° EVV
EARL CHASSAGNOL Denis.	33410	GABARNAC.	3317600950
SCE CHAT. DU COUREAU.	33550	HAUX.	3320100390
EARL Vignobles POISSON.	33720	GABARNAC-BARSAC.	3303006710
EARL Vign. REGLAT Laurent.	33410	MONPRIMBLANC.	3328800450
EARL REGLAT Bernard & fils.	33410	MONPRIMBLANC.	3328800830
SCEA Guindeuil	33550	VILLENAVE-DE-RIONS.	3354900200

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX »
Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° Aire géographique :

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 : Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdélais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

2° 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 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006 pour les communes de Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdélais, Villenave-de-Rions et Yvrac, et lors de la séance du 5 mars 2009 pour les communes de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogéats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaigac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeau, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-Longue, Salleboeuf, Sauternes, La Sauve, Soullignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulence, Tresses et Viréade.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 4 500 pieds à l'hectare ;

La distance entre pieds sur les rangs ne peut être inférieure à 0, 85 mètre, avec un écartement maximum entre les rangs de 2, 5 mètres.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille guyot simple, double et mixte, en taille à cot ou en cordon de Royat et en éventail, ou à astes, avec un maximum de douze yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol et pour récolter une vendange saine.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

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 221 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13, 5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 45 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 2e 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 1re année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1re 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.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11, 5 % et une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 18 %.

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 muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité de vinification minimum devra être de 1, 5 fois le rendement en vin moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie en production.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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 sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique adapté pour le stockage des produits conditionnés.

Tous les moyens techniques doivent être raisonnés pour pouvoir stocker dans les conditions optimales les bouteilles et autres conditionnements compte tenu des contraintes propres à chaque entreprise (volume, type de local...).

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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 8 et 9 novembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité à la plantation est supérieure à 2 000 pieds par hectare et inférieure à 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b) Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs, à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° Capacité de cuverie :

Les dispositions relatives à la capacité de cuverie s'appliquent à partir du 1er août 2010.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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 minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte.

Elle indique :

- 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 repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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 de un mois maximum après ce repli.

3° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » 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.

4° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de vente en vrac ou de conditionnement 5 jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

5° Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 31 janvier 2015, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI (2°) ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, avant le 31 janvier, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles.

II. — Tenue de registres

Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan de contrôle ou d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogatoires).	Documentaire et visites sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	

Capacité de cuverie.	Documentaire et visites sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Documentaire et sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes doit être prise en compte dans le contrôle.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : — présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; — présence significative de maladies cryptogamiques.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Réception et transfert de la vendange (fouillage, égrappage, transfert sans trituration).	Visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (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).
	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de

Déclaration de revendication.	production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison).	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, visite sur site.

A N N E X E
LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE
BÉNÉFICIAIRE D'UNE MESURE TRANSITOIRE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Gabarnac	B1	Mourlane	43 p	0, 0730 ha	Sauvignon B

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÉrons »

Chapitre 1er

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cérons » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° Aire géographique :

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 : Cérons, Illats et Podensac.

2° 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 du 14 septembre 1989.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbanats, Barsac, Béguey, Cadillac, Gabarnac, Haux, Ladaux, Landiras, Langoiran, Loupiac, Monprimblanc, Portets, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rions, Saint-Selve, Sainte-Croix-du-Mont, Toulence, Villenave-de-Rions et Virelade.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0, 90 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est obligatoire avant le 1er mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : la taille Guyot double, Guyot simple et mixte, taille à la bordelaise, cordon de Royat bilatéral, taille en éventail.

Le nombre d'yeux laissés à la taille ne doit pas excéder douze yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0, 55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

Cette charge correspond à un nombre maximal de grappes par pied de douze grappes par pied.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat culturel de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites en bon vigneron conformément aux usages locaux et recevoir les soins nécessaires (taille, palissage, traitements...), dans le respect du terroir et de l'environnement afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

Aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation, botrytisés et / ou passerillés sur souche.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

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 221 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14, 5 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 44 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° 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 3e 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 2e année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2e 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.

5° Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations contrôlées « Cérons » et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 644-25 du code rural et celle déclarée dans l'appellation « Cérons » affectée d'un coefficient K.

Le coefficient K est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation « Bordeaux » par celui de l'appellation « Cérons ».

IX. — Transformation, élaboration, élevage, assemblage et conditionnement

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

Les vins présentent, au conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.

e) Matériel interdit.

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdite.

f) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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 sont élevés au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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.

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

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité à la plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :

— mise en conformité de 35 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;

— mise en conformité de 70 % des superficies concernées pour la récolte 2020 ;

— mise en conformité de 100 % des superficies concernées pour la récolte 2025.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1, 50 mètre.

b) Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4 000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5 000 pieds par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la

mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :
Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la surface productive ;
- 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 repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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 de un mois maximum après ce repli.

3° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cérons » 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.

4° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés adressent semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

5° 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 de cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

6° Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI (2°) ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, avant le 31 décembre, l'opérateur devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles.

II. — Tenue de registres

Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan de contrôle ou d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogoires).	Documentaire et visites sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie.	Documentaire et visites sur site.
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés.	Documentaire et sur site.
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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.

B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Contrôles terrain.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (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]).
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	
Vins non conditionnés (à la retraitaison).	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	
Étiquetage.	Documentaire et visite sur site.

Fait à Paris, le 18 septembre 2009.

François Fillon

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,

Bruno Le Maire

La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,

Christine Lagarde

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique
et de la réforme de l'Etat,
Eric Woerth
Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,
Hervé Novelli