

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE	
AOP-AOC « BORDEAUX », « BORDEAUX SUPERIEUR » et « CREMANT DE BORDEAUX »	
<i>Demandes de modification des cahiers des charges – Mesures agro-écologiques Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</i>	
N° 2017- CP 324	DATE : 02 mai 2017

DEMANDEUR :

Syndicat viticole des AOC Bordeaux et Bordeaux supérieur.
Maison des Bordeaux et Bordeaux supérieur
1, route de Pasquina
33750 Beychac et Caillau

Décision de reconnaissance ODG n°CNV2007/95-1 du 7 octobre 2014

I - SYNTHÈSE DU DOSSIER DÉPOSÉ

Phase ou évènement	Date	Réf¹	Observation
Homologation des CDC des AOC « Bordeaux », « Bordeaux supérieur » et « Crémant de Bordeaux »	19/07/2016		Arrêtés publiés au JORF du 29/07/2016 CDC publiés au BO Agri du 04/08/2016
CA de l'ODG	18/04/2016		Mise en place d'un groupe de travail agroécologie
CA de l'ODG	26/10/2016		Proposition de mesures agroenvironnementales à présenter et débattre en réunions cantonales
CA de l'ODG	24/01/2017		Validation et intégration des ces mesures dans les cahiers des charges
AG de l'ODG	10/02/2017		Vote à la majorité des propositions de modification des cahiers des charges

¹ Réf : n° de la note de présentation au Comité national

Phase ou évènement	Date	Réf ¹	Observation
Envoi du dossier de demande de modifications des cahiers des charges	21/03/2017		
CRINAO	14/04/2017		Avis favorable à l'unanimité moins une abstention

L'ODG propose d'intégrer 5 mesures agro-écologiques dans les cahiers des charges des AOC « Bordeaux », « Bordeaux supérieur » et « Crémant de Bordeaux ».

L'ODG a fait le constat que les enjeux environnementaux et économiques pouvaient tout à fait coexister, les mesures agro-écologiques peuvent être appréhendées par les viticulteurs au travers de mesures simples.

Il entend par cette démarche « valoriser le travail engagé par les viticulteurs vis-à-vis de l'agro-écologie ces dernières années ». Il estime également que c'est aussi l'occasion de « faire prendre conscience aux opérateurs les moins avancés sur ce sujet, de l'urgence et de la nécessité d'agir et d'adapter nos pratiques afin de permettre à chacun de progresser sur ces sujets ».

Ces mesures sont, dans l'ordre des dispositions du cahier des charges, les suivantes :

1°- Encépagement

L'ODG souhaite ajouter au titre des dispositions relatives aux cépages accessoires la possibilité d'utiliser « tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO ». La proportion de ces « autres » cépages est limitée à 5 % de l'encépagement de l'exploitation et à 10 % de l'assemblage final de la couleur considérée.

Ces modifications concernent le V. 1° Encépagement, 2° Règles de proportion à l'exploitation et le IX. 1° b) Assemblage des cépages

L'ODG propose « une évolution de la doctrine de l'INAO en ouvrant le champ expérimental à chaque opérateur avec des surfaces limitées et uniquement dans le cadre des cépages accessoires sans diminuer la proportion des cépages principaux. L'objectif est de conserver la typicité de nos AOC tout en multipliant ces essais totalement assumés par chaque viticulteur et en condition réelle d'exploitation et non pas de bouleverser complètement l'encépagement de nos AOC. »

L'ODG estime que cela permettra de mener une « réflexion prospective pour orienter le choix du matériel végétal à terme et identifier celui correspondant le mieux au profil produit de nos AOC » après une expérimentation dans les conditions pédoclimatiques régionales.

L'ODG souligne que cela permettra de favoriser l'utilisation de variétés autochtones.

L'ODG estime que l'utilisation de variétés, clones et porte-greffes résistants permettra en outre de limiter l'usage de produits phytosanitaires et de s'adapter à la contrainte hydrique.

2° - Conduite du vignoble

- L'obligation d'enlever et détruire les pieds morts au point VI.1° e) Seuil de manquants

Il s'agit pour l'ODG d'introduire dans le cahier des charges une bonne pratique culturale et prophylactique et ainsi de lutter contre les maladies du bois (Esca, Eutypiose et Excoriose) en éliminant de la parcelle les bras et les ceps morts afin de réduire la quantité d'inoculum et la présence de ces champignons.

- Ajout d'une 2° Autre pratique culturale au point VI des cahiers des charges comprenant les mesures suivantes :

L'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol est interdit. L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est interdit.

Tout opérateur mesure et enregistre son IFT.

L'ODG, à travers les mesures relatives à l'usage des herbicides, souhaite « développer et préserver la biodiversité » et « limiter l'usage de produits notamment les herbicides ».

Cette disposition permet au choix « de laisser des bandes d'herbe ou de travailler mécaniquement ou physiquement les sols ». Cela « limitera les phénomènes d'érosion et de ruissellement » et « influera également positivement sur la vie des sols et le fonctionnement de la plante en favorisant l'installation du système racinaire de la vigne plus en profondeur ».

L'ODG considère que la mesure relative à l'IFT (indice de fréquence de traitement) conduira les opérateurs à une réflexion sur les doses appliquées et à une observation fine des parcelles avant déclenchement des traitements phytosanitaires.

II - ALERTES ET AVIS DES SERVICES

Le dossier de demande est complet. Un tableau de contrôlabilité a été transmis. L'organisme de contrôle est Quali-Bordeaux.

La commission permanente est invitée à prendre connaissance de l'analyse des services :

La demande de l'ODG fait suite à l'adoption par le Comité national du 23 novembre 2016 des huit premières mesures agro-écologiques pouvant être intégrées dans les cahiers des charges des AOP viticoles.

- Parmi les 5 mesures proposées par l'ODG, 3 trouvent leur pendant dans les mesures prioritaires retenues et approuvées par le comité national et qualifiées par la commission permanente du 22 mars 2017 de modifications mineures:
 - « L'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol est interdit »

Cette proposition s'inscrit dans le cadre de la mesure prioritaire 2 - Interdiction du désherbage chimique en plein des parcelles de vigne. La proposition de l'ODG reprend l'expression de la mesure proposée et est intégrée dans le point désigné du cahier des charges.

- « L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est interdit »

Cette proposition peut s'inscrire dans le cadre de la mesure prioritaire 1 - Obligation d'enherbement des tournières. La rédaction proposée par l'ODG est intégrée dans le point désigné du cahier des charges mais est différente de celle proposée ; elle répond toutefois aux objectifs de la mesure :

- 1.1.1 Haies et bandes enherbées
- 1.1.3 Réduire l'utilisation d'herbicides en favorisant l'enherbement, le désherbage mécanique
- 4.4 Maintien voire développement de la présence de zones tampons limitant la vitesse de ruissellement des eaux pluviales

- « Tout opérateur mesure et enregistre son IFT »

Cette proposition peut s'inscrire dans le cadre de la mesure prioritaire 5 – Réduction des quantités de produits phytosanitaires. La rédaction proposée par l'ODG est intégrée dans le point désigné du cahier des charges mais est différente de celle proposée. La justification de la mesure fournie et l'objectif poursuivi par l'ODG correspondent à l'expression de la mesure et s'inscrivent dans les objectifs de la mesure :

- 3.3.1 Prise en compte du stade végétatif dans le dosage des produits phytosanitaires

En outre, le guide de l'agro-écologie en viticulture de l'INAO/IFV cite l'IFT parmi les mesures envisageables au titre de la réduction de l'utilisation d'herbicides ou de produits phytosanitaires (page 16, 36 et 38 du guide).

- Les autres mesures proposées par l'ODG ne figurent pas dans les mesures prioritaires retenues et approuvées par le comité national.
- L'obligation d'enlèvement et destruction des pieds morts

Cette proposition n'appelle pas d'observation particulière.

- La modification de la liste des cépages accessoires et son ouverture à « tout autre cépage hors ceux des grandes régions définies dans la doctrine de l'INAO » dans certaines limites à l'exploitation et lors de l'assemblage.

La proposition de l'ODG vise à pouvoir cultiver et revendiquer en AOC d'autres cépages que ceux autorisés dans les actuels cahiers des charges en dehors de ceux des grandes régions viticoles comme le chardonnay, la syrah et le pinot noir

La question d'un recours à une génétique plus adaptée aux enjeux de l'agro-écologie fait partie des 6 thématiques retenues par le Conseil permanent de l'INAO. La note de présentation des 8 premières mesures agro-écologiques pouvant être intégrées dans les cahiers des charges des AOP viticoles présentées au Comité national du 23 novembre 2016 précise que « parmi les autres réflexions en cours pour la filière vitivinicole, on pourra citer par exemple celles relatives à l'éventuelle utilisation de variétés tolérantes à certaines maladies. Celles-ci doivent cependant être encore approfondies, notamment d'un point de vue réglementaire, avant de pouvoir être préconisées ».

Le guide de l'agro-écologie en viticulture de l'INAO/IFV aborde 5 thématiques au rang desquelles figure le recours à un matériel végétal plus adapté. Il énonce (page 50) un certain nombre de mesures envisageables. La demande de l'ODG s'appuie sur cette liste pour motiver sa demande et l'inscrire dans une démarche agro-écologique.

La proposition de rédaction n'est pas conforme à l'article 94 du R(UE) 1308/2013 qui dispose que le cahier des charges doit comporter l'indication des variétés de raisins à partir desquels le vin est obtenu. L'article 93 du même règlement précise qu'il doit s'agir de vignes de l'espèce *Vitis vinifera*.

Il s'agissait d'une évolution considérable, qui remettait en cause plusieurs principes et éléments de doctrine de l'INAO.

Tout d'abord, cela introduirait une nouvelle procédure d'innovation, individuelle et sans protocole technique d'expérimentation, ce qui remettrait en cause le principe de l'expérimentation préalable à toute introduction d'un cépage nouveau dans une AOC.

Cela ouvrirait un risque important et difficilement maîtrisable de dénaturation de la typicité de l'AOC, et pourrait conduire à des résultats qualitatifs qui, en terme d'image nuiraient à l'ensemble des vigneron de l'appellation du fait d'une initiative individuelle malencontreuse. Il pourrait en résulter également une évolution globale non maîtrisée de l'encépagement dans l'aire géographique, dont la cohérence ne serait plus démontrée.

Outre le principe de la démarche collective, qui a toujours été un des fondements de l'organisation des AOC, une généralisation de cette approche à l'ensemble des vignobles français d'appellation pourrait avoir des conséquences sur l'image même de ces appellations et sur le concept même d'indication géographique.

En conclusion, il faut souligner que certaines mesures sortent du cadre examiné par la commission permanente du 22 mars 2017 et ne peuvent donc être considérées comme des modifications mineures en l'absence d'orientations définies par le Comité national. C'est le cas notamment pour la question de l'élargissement des cépages accessoires autorisés.

Il conviendra également d'expertiser les rédactions proposées par l'ODG pour les mesures prioritaires qui diffèrent pour certaines des mesures-type arrêtées par le Comité national du 23 novembre 2016.

III- AVIS DU CRINAO

Cette demande a été présentée pour avis au CRINAO Aquitaine du 14 avril 2017 qui en a débattu et a émis un avis favorable à l'unanimité moins une abstention.

IV - QUESTIONS POSÉES À LA COMMISSION PERMANENTE

La commission permanente est invitée à :

- **prendre connaissance de la présente note, du dossier de demande et des projets de cahiers des charges,**
- **se prononcer sur la recevabilité de la demande.**

Annexes

- **Courrier ODG**
- **Note de présentation et de motivation du projet**
- **Projets de cahier des charges**
- **Documents de contrôlabilité**

Beychac, le 21 mars 2017

Monsieur Laurent FIDELE
Délégué Territorial INAO
Porte de Bègles - 1 Quai Wilson
BAT A - 3ème Etage
33130 BEGLES

Objet : Intégration des Mesures Agro Environnementales dans les CDC
Affaire Suivie par Florian REYNE (Id : 05.57.97.19.23)

Monsieur le Délégué Territorial et Cher Monsieur,

L'Assemblée Générale de l'ODG des BORDEAUX et BORDEAUX SUPERIEUR, réunie le 10 février dernier à BEYCHAC et CAILLAU, a voté et validé à une très grande majorité l'intégration des mesures Agro-environnementales dans les Cahiers des Charges Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux.

Vous trouverez en pièces jointes une note de présentation de ce projet, les projets des cahiers des charges ainsi que le tableau de coût de contrôlabilité.

Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir inscrire l'examen de cette demande à l'ordre du jour du prochain Comité Régional de l'INAO.

Mes services se tiennent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Vous souhaitant bonne réception de la présente, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Délégué Territorial et Cher Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.


Bernard FARGES,
Président

PJ :

- Note de présentation
- Cahier des charges AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux
- tableau de coût de contrôlabilité

Planète Bordeaux

Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur

1, route de Pasquina - 33750 BEYCHAC ET CAILLAU - RN 89 - Sortie 5 - Tél : 05 57 97 19 20 - Fax : 05 56 72 81 02
AOC-AOP "Bordeaux" "Bordeaux supérieur"
et "Crémant de Bordeaux"

Note de présentation et de motivation du projet

I Présentation des réflexions et de la démarche menant à ces choix.

Dans le contexte sociétal et environnemental actuel, l'ODG a décidé lors du Conseil d'Administration du 18 avril 2016 d'entamer une réflexion en nommant un groupe de travail sur le sujet de l'agroécologie.

Ce groupe a fait le constat que les enjeux environnementaux et économiques pouvaient tout à fait coexister. Il lui est apparu important de généraliser la prise de conscience des opérateurs de nos AOC vis-à-vis du contexte sociétal et environnemental actuel. Des choix stratégiques s'imposent régulièrement à nos AOC dont nous sommes soucieux de valoriser les savoir-faire, les terroirs et les produits qui en sont issus. Nos pratiques ont beaucoup évolué ces dernières décennies. Cela témoigne de l'ambition que nous avons de nous adapter. Afin de valoriser ces efforts, les conclusions du groupe de travail ont abouti à proposer les 6 mesures agroenvironnementales ci-dessous au Conseil d'Administration du 25 octobre 2016.

- L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est interdit,
- L'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol est interdit,
- Les pieds morts doivent obligatoirement être enlevés et détruits,
- Pas de parcelle à l'abandon,
- Tout opérateur doit mesurer et connaître son IFT (indice de fréquence de traitement),
- Pouvoir cultiver et revendiquer en AOC d'autres cépages que ceux autorisés dans le Cahier des Charges à hauteur de 5% de la surface totale de l'exploitation et 10% de l'assemblage final. (sauf les cépages des grandes régions viticole définis dans la doctrine de l'INAO, à savoir la Syrah, le Chardonnay, le Pinot, le Grenache, le Riesling...).

Le Conseil d'Administration du 25 octobre 2016 après discussions a donné son accord pour que ces mesures soient présentées et débattues avec l'ensemble des viticulteurs lors des 9 réunions de terrain annuelles (réunions de canton) faites par le Syndicat en fin d'année pour avoir leur accord concernant l'intégration de ces mesures dans le cahier des charges de nos AOC.

L'accueil de ces mesures par les viticulteurs a été très positif. C'est donc naturellement que ces dispositions ont été à nouveau représentées au Conseil d'Administration du 24 janvier 2017 pour valider la modification des cahiers des charges de nos AOC afin d'intégrer ces mesures agroenvironnementales.

La disposition concernant les parcelles à l'abandon qui avait été proposée par les viticulteurs étant déjà dans le cahier des charges a naturellement été soustraite des propositions. Néanmoins, il est important de souligner que cette proposition avait été reproposée car ce sujet est prégnant sur nos territoires et que la gestion des dossiers n'est pas des plus efficace pour parvenir à faire disparaître les vignes en friche.

Ces cinq mesures ont donc été proposées et mis au vote au Conseil d'Administration du 24 janvier 2017 pour présentation en Assemblée Générale.

Ces cinq mesures ont ensuite été présentées à l'Assemblée Générale du 10 février 2017 à laquelle elles ont toutes été présentées et débattues séparément. A l'issue du vote, toutes les mesures ont été validées pour être intégrées au cahier des charges à une très large majorité.

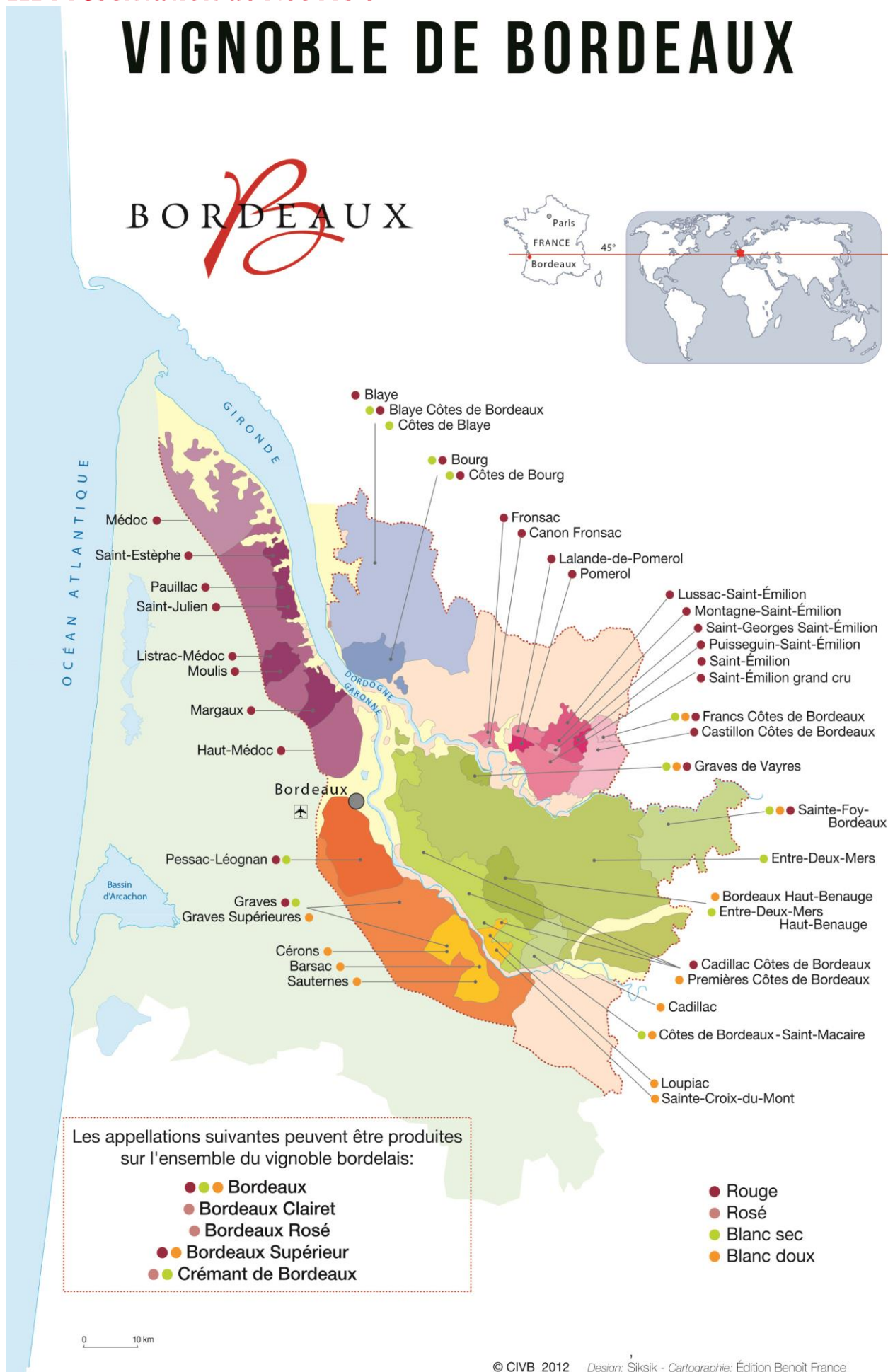
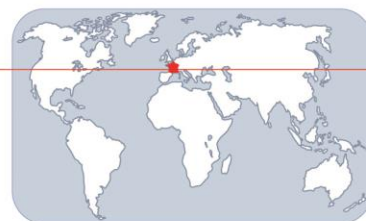
II Présentation de la valorisation

L'ODG entend par cette démarche valoriser le travail engagé par les viticulteurs vis-à-vis de l'agroécologie ces dernières années. C'est aussi l'occasion pour nous de faire prendre conscience aux opérateurs les moins avancés sur ce sujet, de l'urgence et de la nécessité d'agir et d'adapter nos pratiques afin de permettre à chacun de progresser sur ces sujets.

III Présentation de Nos AOC

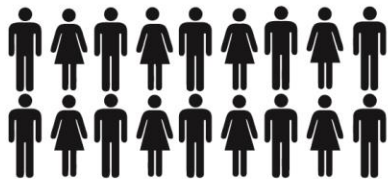
VIGNOBLE DE BORDEAUX

BORDEAUX



TERRITOIRE

ADHÉRENTS



5 877

3

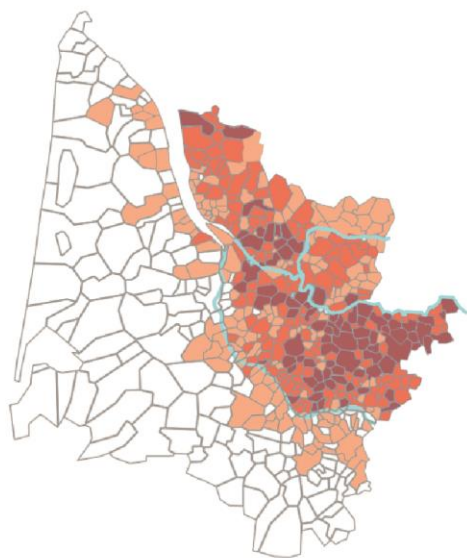


Appellations d'Origine Contrôlée

1



Indication Géographique



55% du vignoble de Gironde

58 089 hectares

387 000 000

de bouteilles



3 244 222

hectolitres

BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planete-bordeaux.fr  **2016**

3 27 **MAISONS DE**
 **NÉGOCE**

CAVES **27**
coopératives

Les AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux sont susceptibles d'être produites sur l'ensemble du vignoble bordelais, strictement délimité par l'I.N.A.O.

7 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE
1 INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vins tranquilles : Bordeaux Blanc, Bordeaux Supérieur Blanc, Bordeaux Rosé, Bordeaux Clairet, Bordeaux Rouge, Bordeaux Supérieur Rouge

Vin effervescent : Crémant de Bordeaux

Spiritueux : Fine Bordeaux (IG)

Reconnu ODG, le Syndicat Viticole des Bordeaux et Bordeaux Supérieur est une organisation professionnelle forte et dynamique qui a pour mission d'assurer l'avenir des AOC, de garantir leur qualité et leur authenticité, de développer leur notoriété, de communiquer efficacement auprès des Adhérents et de maintenir la cohésion des membres.

UN PEU D'HISTOIRE...

- 1936** Décret des appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur
- 1967** Naissance du Syndicat Viticole Régional des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur
- 1974** Décret relatif aux examens analytiques et organoleptiques
- 1979** Edification de la Maison de la Qualité, à Beychac et Caillau
- 1980** Le Syndicat devient officiellement Organisme agréé par l'INAO.
- 1990** Reconnaissance de l'AOC Crémant de Bordeaux
- 1998** Création du site touristique Planète Bordeaux, au siège du Syndicat des Bordeaux
- 2000** Le Syndicat se lance dans une démarche de réorganisation de sa partie Organisme agréé par l'INAO pour l'agrément des vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur.
- 2001** Le service agrément obtient la certification ISO 9001 version 2000 pour les activités relatives à l'agrément.
- 2007** Le 5 juillet, le Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur est reconnu ODG par l'INAO.
- 2008** Réforme du système d'agrément des vins. Les contrôles portent sur les conditions de production et sur le produit fini.
- 2014** Reconnaissance de l'Indication Géographique (IG) Fine Bordeaux
- 2016** Le Syndicat obtient la certification ISO 9001 version 2008 pour l'ensemble de

UNIVERS DE COULEURS



Crémant de Bordeaux

Qu'il soit blanc ou rosé, il est toujours élaboré selon la méthode traditionnelle. Ses bulles fines, sa robe pâle brillante, ses arômes délicats et sa fraîcheur en bouche en font un grand vin effervescent.



Bordeaux Blanc

Ce vin de couleur or vert, au nez d'agrumes et floral, révèle un équilibre frais et acidulé sur une finale très aromatique.



Bordeaux Supérieur Blanc

Entre le sec et le liquoreux, il présente dans sa jeunesse une large palette d'arômes fruités et floraux et de miel après quelques années en bouteille.



Bordeaux Rosé

Le produit tendance et festif par excellence. Une robe rose pâle, des arômes fruités et floraux, beaucoup de légèreté et de fraîcheur en bouche.



Bordeaux Clairet

Une spécialité de Bordeaux, ni rouge ni rosé. Une robe et des arômes plus soutenus, une bouche plus ample et plus vineuse due à une macération plus longue que le rosé.



Bordeaux Rouge

Issu des cépages traditionnels du bordelais, ces arômes sont ouverts dès sa prime jeunesse. Une robe soutenue, léger en tanins, il peut se déguster sans attendre.



Bordeaux Supérieur Rouge

Un élevage plus long et des rendements plus restreints que le Bordeaux Rouge, il se caractérise par des arômes de fruits bien mûrs, souvent associés à des notes boisées.

Fine Bordeaux

Cette eau-de-vie est vieillie dans des contenants en bois de chêne et obtenue à partir d'une double distillation de vins issus de cépages blancs. Ambrée, elle se caractérise par un nez intense et subtil avec une touche discrète de boisé bien fondue.

Plus d'infos



TYPICITÉ DES CÉPAGES



Plus d'infos

Sauvignon pour l'arôme, *Sémillon* pour la structure et *Muscadelle* pour le bouquet.

Merlot pour la rondeur, *Cabernet Sauvignon* pour la structure, *Cabernet Franc* pour la finesse, *Malbec* pour l'arôme, *Petit Verdot* pour les tannins et *Carmenère* pour la couleur.

AOC-AOP "Bordeaux"
et "Crémant de Bordeaux"

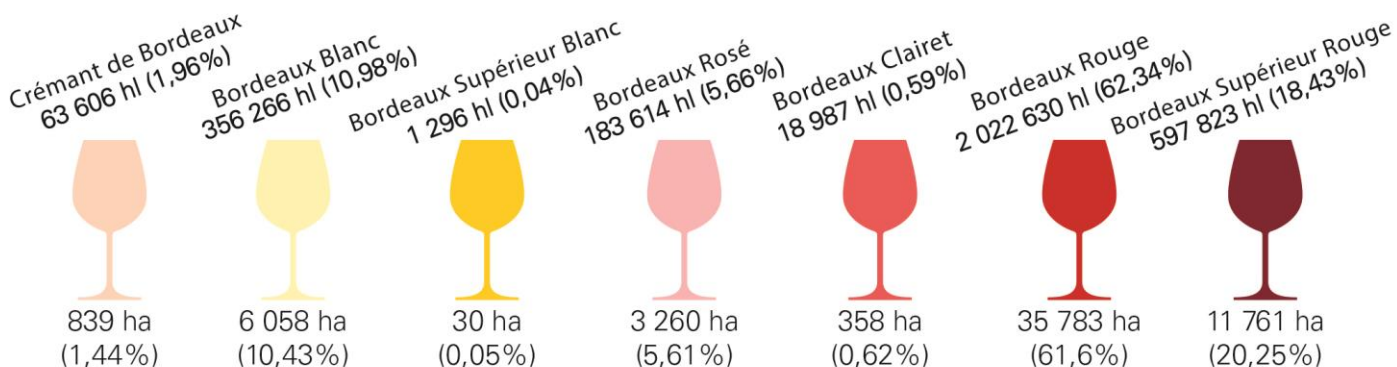
12/68

2017-CP324

PRODUCTION 2016 & COMMERCIALISATION

Production 2016 : 3 244 222 hectolitres

Pour mémoire, récoltes précédentes : 2015 et 2014 : 2,9 millions, 2013 : 2,2 millions, 2012 : 3 millions



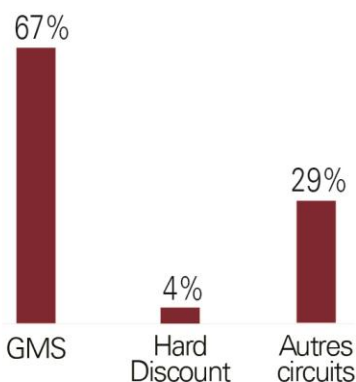
FRANCE 45%

12 bouteilles vendues
dans le monde
toutes les secondes !

55% EXPORT



68% des acheteurs de vins de Bordeaux en France achètent des vins d'AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur*.



Répartition des exportations en volume
(55% de la commercialisation)*



6 * Chiffres de la campagne de commercialisation 2015/2016.

IV Présentation des mesures et de l'argumentaire associé

1/ L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est interdit.

Cette mesure a été retenue pour différentes raisons. La première étant la volonté de vouloir **développer et préserver la biodiversité** grâce aux bandes d'herbe qui changent les paysages, limitant les phénomènes d'érosion et de ruissellement. Ces espaces qui ne reçoivent pas de produits fertilisant, herbicide et produits phytopharmaceutiques sont des zones tampons et peuvent être un refuge à certaines espèces faunistiques et floristiques.

La deuxième raison étant de **limiter l'usage des produits** notamment les herbicides.

2/L'usage d'herbicide sur la totalité de la surface du sol est interdit.

Cette mesure a été retenue pour plusieurs raisons. La première étant la volonté de vouloir **développer et préserver la biodiversité** grâce à la présence d'un couvert végétal induit par le développement de l'enherbement des parcelles en assurant la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée par des moyens mécaniques ou physiques. Comme pour la première mesure dans le cas où le choix est fait de laisser des bandes d'herbe ou de travailler mécaniquement ou physiquement les sols, cela changera les paysages, limitera les phénomènes d'érosion et de ruissellement. Ces espaces qui ne reçoivent pas de produits herbicides sont des zones tampons et peuvent être un refuge à certaines espèces faunistiques et floristiques dans le cas de l'enherbement. Cela influera également positivement sur la vie des sols et le fonctionnement de la plante en favorisant l'installation de système racinaire de la vigne plus en profondeur. Le sol est une ressource non renouvelable. Les dégradations engendrées par des pratiques agricoles inadaptées conduisent à une perte des fonctionnalités des sols : perte de fertilité, des capacités de support de culture, des capacités d'épuration, diminution de la biodiversité... Le sol, c'est aussi un patrimoine aux fondements de la notion de terroir, gage de qualité et d'authenticité des vins. Une gestion des sols viticoles performante doit s'appuyer sur les fonctionnalités naturelles des sols pour réduire la dépendance des exploitations aux intrants, notamment les herbicides. Réduire l'utilisation des herbicides s'inscrit dans une approche globale de la gestion des sols et de la flore adventice.

La deuxième raison étant de **limiter l'usage des produits** notamment les herbicides. Les deux pratiques d'enherbement et /ou de désherbage mécanique réduisent le recours aux herbicides.

3/Les pieds morts doivent obligatoirement être enlevés et détruits,

Cette mesure a été retenue dans le cadre **des bonnes pratiques culturelles et prophylactique**.

En effet il apparait évident pour lutter contre ce fléau des dépérissements du vignoble et plus précisément des maladies du bois (Esca, Eutypiose et Excoriose) d'éliminer de la parcelle les bras et les ceps morts afin de réduire la quantité d'inoculum et la présence de ces champignons.

4/Tout opérateur doit mesurer et connaître son IFT (indice de fréquence de traitement),

Cette mesure a été retenue dans le cadre **de la diminution des produits phytopharmaceutiques**.

La connaissance de cet indicateur va permettre à chaque viticulteur de se questionner sur les doses de produits appliqués et le nombre d'applications. Cela généralisera forcément une prise de conscience sur la qualité et l'efficacité de sa pulvérisation et l'application des produits. Il induira également une réflexion sur la réduction des doses appliquées. Il tendra à systématiser l'observation fine des parcelles avant le déclenchement en dernier recours de traitements phytosanitaires. Les opérateurs intégreront comme un automatisme, la prise en compte de la pression parasitaire et du stade végétatif dans le dosage des produits phytosanitaires afin d'interagir sur cette indicateur.

5/Pouvoir cultiver et revendiquer en AOC d'autres cépages que ceux autorisés dans le Cahier des Charges à hauteur de 5% de la surface totale de l'exploitation et 10% de l'assemblage final (sauf les cépages des grandes régions viticoles définis dans la doctrine de l'INAO, à savoir la Syrah, le Chardonnay, le Pinot, le Grenache, le Riesling...).

Nos AOC doivent anticiper et s'adapter face aux changements climatiques comme aux exigences environnementales. Le processus d'expérimentation des cépages en AOC est sans doute devenu obsolète pour répondre efficacement à ce double enjeu.

Par cette mesure, nous proposons une évolution de la doctrine INAO en ouvrant le champ expérimental à chaque propriété avec des surfaces limitées **et uniquement dans le cadre des cépages accessoires sans diminuer la proportion de cépages principaux**.

L'objectif est de conserver la typicité de nos AOC tout en multipliant ces essais totalement assumés par chaque viticulteur et en condition réelle d'exploitation et non pas de bouleverser complètement l'encépagement de nos AOC.

Cette dernière mesure interagit à plusieurs niveaux.

Elle permet de laisser le choix aux viticulteurs de **recourir à un matériel végétal plus adapté à l'agroécologie** en choisissant des variétés locales mieux adaptées aux caractéristiques du milieu, variétés plus résistantes à la sécheresse et à certaines maladies... Ainsi le viticulteur, au travers de ces méthodes de culture et de vinification pourra s'adapter en testant lui-même à hauteur de 5% de son encépagement l'adaptation de certaines variétés à nos AOC. Ceci permet de mener une réflexion prospective pour orienter le choix du matériel végétal à terme et identifier celui correspondant le mieux au profil produit de nos AOC. Cela permettra également d'expérimenter le matériel végétal dans les conditions pédoclimatiques régionales afin de mener une réflexion prospective pour orienter le choix de ce dernier. Cela permettra de favoriser également l'utilisation de variétés autochtone. L'utilisation de variétés, clones et porte-greffes adaptés aux conditions climatiques locales permettrait également de favoriser l'utilisation de variétés et de clones à tardiveté et accumulation de sucres modérée, à acidité plus élevée avec un meilleur potentiel aromatique.

Cela permettra également de **limiter l'usage des produits** grâce aux mélanges d'espèces et de variétés ayant des résistances différenciées à des maladies et ravageurs de façon à leur en limiter leur développement. L'utilisation de variétés et de clones plus résistants à certaines maladies avec l'utilisation de variétés et de clones à moindre compacité des grappes, au port érigé,...

Favoriser et développer l'utilisation de matériel végétal résistant aux principales maladies cryptogamiques, même si ce matériel nécessitera toujours l'application d'un ou deux traitements à des moments stratégiques pour préserver la durabilité des sources de résistance et contrôler les maladies secondaires, nous sommes potentiellement dans une diminution de l'usage de produits phytosanitaires de l'ordre de 80%. Il serait peut être même envisageable d'établir des plans de lutte uniquement à base de produits de bio contrôle par exemple et à terme bannir les produits cancérigènes, mutagènes, reprotoxiques, toxiques, irritants et nocifs.

Cette mesure permettra également de s'adapter à la problématique de la gestion de l'eau en privilégiant l'utilisation de matériel végétal, porte-greffe/greffon, identifié comme étant plus adapté à la contrainte hydrique.

Modification du
Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BORDEAUX »
homologué par le [décret n° 2015-1193 du 28 septembre 2015](#),
modifié par [arrêté du 19 juillet 2016](#) publié au JORF du 29 juillet 2016

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

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

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

III. – Couleur et types de produit

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

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

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

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

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde,

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

Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdels, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

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

2°- Aire parcellaire délimitée

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

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Dordogne : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.

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

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

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

- cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B et tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO.

b) – les vins rosés autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « clairet » sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, cot N (ou malbec), carmenère N, petit verdot N ;

- cépages accessoires : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G et tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO.

c) - Les vins rouges et les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet » sont issus **exclusivement** des cépages suivants :

- **cépages principaux** : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, cot N (ou malbec), carmenère N, petit verdot N.

- **cépages accessoires** : tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO .

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benaige » sont issus **exclusivement** des cépages suivants :

- **cépages principaux** : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B.

- **cépages accessoires** : tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO .

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs

La proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs **dont au maximum 5% pour les cépages accessoires autres que Colombar B, Merlot blanc B et Uni Blanc B**

b) – Vins rosés autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins rosés, dont au maximum 10% pour l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G **et dont au maximum 5% pour les cépages accessoires autres que sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G**

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'AOC pour la couleur considérée.

c) - Vins rouges et les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à **5 % de** de l'encépagement **de** l'exploitation produisant le vin de l'AOC pour la couleur considérée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

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

- Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.

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

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

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

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

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

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

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

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

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

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

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

e) - Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

Les pieds morts doivent obligatoirement être enlevés et détruits.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

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

g) - Installation et plantation du vignoble.

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

2° – Autres pratiques culturales

L'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol est interdit. L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est interdit.

Tout opérateur mesure et enregistre son IFT.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

I°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2°- Maturité du raisin

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

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

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

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

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement

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

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

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

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

2°- Rendement butoir

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

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

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

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

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

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

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

b) - Assemblage des cépages.

Pour les vins blancs, la proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins dont au maximum 10% pour les cépages accessoires autres que sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G

Pour les vins rosés autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet », seul l'assemblage de raisins ou de moût est autorisé. La proportion de l'ensemble des cépages accessoires,

est inférieure ou égale à 20 %, dont au maximum 10% pour l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G et dont au maximum 10% pour les cépages accessoires autres que sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G.

Pour les vins rouges et les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »
La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage final.

c) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) - Normes analytiques.

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

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

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

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

Paramètres analytiques	Bordeaux (vins blancs), Bordeaux «Haut-Benauge»	Bordeaux (vins blancs avec sucres fermentescibles), Bordeaux «Haut-Benauge»	Bordeaux (vins rosés)	Bordeaux (vins susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »)	Bordeaux (vins rouges)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	≤ 3*	5 <....≤ 60	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3

Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H2SO4)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H2SO4)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H2SO4)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H2SO4)	20 ou 1.20 (0.98 g/l H2SO4)
SO2 total (limite maximale) (mg/l)	200	250	200	200	150
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	< 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	..≤ 1,1	1,1 ≤... ≤ 2,5	-
*Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre H2SO4.					

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention «clairet», l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée ;
- L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

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

f) - Matériel interdit.

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

g) - Capacité de cuverie.

- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins rouges, représente au moins 2 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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

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

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

2°- *Dispositions par type de produit*

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

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole : une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que

l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique. Elle s'étend sur 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.

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

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

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

Les formations géologiques supportant le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses et sableuses plio-quaternaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.

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

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » produit en moyenne 300000 hectolitres de vins blancs, 200000 hectolitres de vins rosés et plus de 2000000 hectolitres de vins rouges. Ces vins tranquilles se déclinent en vins blancs (secs ou avec sucres fermentescibles), rosés ou « claires » et surtout rouges.

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

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

Les vins rosés autres que ceux bénéficiant de la mention « clair » présentent une robe allant du rose pâle au rose plus soutenu selon la technique utilisée (pressurage direct, légère macération ou saignée) et une palette aromatique fruitée ou florale soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité. Ils s'expriment généreusement en bouche. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou deux ans).

Les clarets présentent une robe intense et éclatante avec des reflets de couleur framboise et des arômes de fruits murs et charnus. Il présente une bouche plus vineuse que les autres rosés avec une finale plus longue. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou trois ans).

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

3° - Interactions causales

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

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

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

L'adéquation entre les cépages, la diversité du milieu bio-physique et le mode de conduite du vignoble et de la vinification donnent des vins au style particulier, caractérisés par une grande richesse aromatique.

Grâce à son port et aux liens historiques étroits tissés avec d'autres nations, qui ont généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Avec le mariage en 1152 d'Aliénor, duchesse d'Aquitaine, et d'Henri Plantagenet, futur roi d'Angleterre, le développement des échanges commerciaux conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux qu'ils nomment " Claret " en raison de leur couleur claire. Cette tradition s'est perpétuée dans le temps et se retrouve aujourd'hui sous les mentions " claret " et " claret ".

Au xvii^e siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs. L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de Bordeaux. Un tiers des volumes produits est diffusé vers plus de 150 pays.

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

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

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

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

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

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de déclassement

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

3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

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

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

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

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

II. – Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE non reproduite

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ
APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DÉLIMITÉES - DATES LIMITES DES MESURES
TRANSITOIRES POUR LES VIGNES EXCLUES DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

Modification du
Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« BORDEAUX SUPÉRIEUR »

homologué par décret n°2015-1194 du 28 septembre 2015, modifié par arrêté du 19 juillet 2016, publiée au JOFR du 29 juillet 2016

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1943, les vins répondant aux conditions 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 « Bordeaux supérieur » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

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

I°- 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 : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan,

Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieau, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterriex, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeau, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaingnac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

2°- Aire parcellaire délimitée

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

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- Département de Lot-et-Garonne : Baleysagues, Cocumont, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages principaux : muscadelle B, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G.
- cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B et tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N.
- cépages accessoires : tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs

La proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs dont au maximum 5% pour les cépages accessoires autres que Colombar B, Merlot blanc B et Uni Blanc B

b) - Vins rouges

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 5 % de de l'encépagement de l'exploitation produisant le vin de l'AOC pour la couleur considérée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Pour les parcelles plantées à partir du 1^{er} août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre. Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.

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

Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 40000 yeux francs par hectare et 17 yeux francs par pied.

Pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45000 yeux francs par hectare et 19 yeux francs par pied.

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

- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 11 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 13 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 16 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare.

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

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

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

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

Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 8000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

- Pour les vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 6500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

Les pieds morts doivent obligatoirement être enlevés et détruits.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

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

g) - Installation et plantation du vignoble.

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

2° – Autres pratiques culturales

L'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol est interdit. L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tournières et espaces inter parcelaires non plantés ou non cultivés) est interdit.

Tout opérateur mesure et enregistre son IFT.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE (Par cépage) (grammes par litre de moût)	
	merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages
Vins rouges	198	189
Vins blancs	195	195

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	11 %
Vins blancs	12 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

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

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- *Rendement*

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 49 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare. Pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est fixé à 55 hectolitres par hectare. Pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est fixé à 50 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

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

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare. Pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, le rendement butoir est fixé à 55 hectolitres par hectare. Pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare, le rendement butoir est fixé à 50 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

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

b) - Assemblage des cépages.

Pour les vins blancs, la proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins dont au maximum 10% pour les cépages accessoires autres que sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G

Pour les vins rouges, la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de de l'assemblage final.

c) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) - Normes analytiques.

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	Vins blancs	Vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	17 < ≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l)	260	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	.. ≤ 0,3

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	Vins blancs	Vins rouges
------------------------	-------------	-------------

Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	17 < ≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H ₂ SO ₄)	20 ou 1.20 (0.98 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l)	300	150
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	≤ 0,3

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins rouges	13,5 %
Vins blancs	15 %

f) - Matériel interdit.

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

g) - Capacité de cuverie.

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

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

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

2°- *Dispositions par type de produit*

- Les vins rouges bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

- Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

- Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

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

b) - Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés

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

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

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

Elle s'étend sur le territoire de 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.

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

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

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

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

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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

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

En vins rouges comme en vins blancs, plusieurs cépages sont exploités par les viticulteurs en Bordelais, qui en assurent la répartition en fonction des potentialités de leurs parcelles, ce qui explique que les vins de Bordeaux sont pour la plupart issus d'assemblages.

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

Le développement du commerce avec la Hollande a également favorisé la production de vins blancs secs et de vins blancs avec sucres fermentescibles à partir des cépages sémillon B et muscadelle B. L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, conduira à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Gironde à l'initiative de l'Empereur NAPOLÉON III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « Château » en Bordelais.

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

Au XX^{ème} siècle, à la suite de la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par le décret du 14 novembre 1936, la valorisation historique de certains produits répondant à des modes de cultures favorisant la concentration des raisins et à des élevages plus longs a été assurée par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » par le décret du 14 octobre 1943.

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » produit en moyenne 2000 hectolitres de vins blancs et plus de 450000 hectolitres de vins rouges.

Ces vins tranquilles, se déclinant en vins blancs (avec sucres fermentescibles) et surtout vins rouges, sont majoritairement issus d'assemblages de cépages principaux et accessoires.

Les vins blancs avec sucres fermentescibles, issus de vignes dont les rendements sont faibles, sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B et à la muscadelle B apportant alors de la fraîcheur. Ces vins de garde (4 à 8 ans) révèlent des arômes fréquemment fleuris, de miel et d'épices.

Les vins rouges, issus principalement de l'association merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité du petit verdot N et du cot N. Jeunes, ils développent généralement des arômes de fruits rouges frais et confits, évoluant souvent au vieillissement vers des notes épicées et de fruits cuits. Ces vins de garde nécessitent un élevage long.

3°- Interactions causales

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

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

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

L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » répond aux exigences que se sont imposés au cours de l'histoire les producteurs par rapport à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », en terme de densité du vignoble (plus élevée), règles de taille (nombre d'yeux inférieur), charge maximale à la parcelle (plus réduite). Ces conditions de production permettent d'obtenir des vins plus concentrés dont la richesse minimale en sucre, comme le titre alcoométrique volumique naturel minimum, sont supérieurs à ceux définis pour l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux ».

Les vins rouges et blancs en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » présentent un style particulier. Ils se distinguent par leur harmonie, une élégance certaine, un bon équilibre et une richesse aromatique, qualités issues, entre autres, de la diversité du milieu bio-physique, des cépages, mais également des modes de conduite du vignoble et de vinifications qui en font des vins de garde.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de « Bordeaux » a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Avec le mariage d'ALIÉNOR, Duchesse d'Aquitaine et d'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, naissent des échanges commerciaux très importants. Les Anglais exportent des aliments, textiles et métaux et importent des vins de Bordeaux.

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

L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de « Bordeaux », par lequel sont également diffusés à travers le monde les savoir-faire, l'image et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » dont les vins sont aujourd'hui pour les deux tiers mis en bouteilles à la propriété. Ils présentent des structures plus complexes et supportent une plus longue garde qu'en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », garde pouvant aller jusqu'à 5 ans ou 6 ans.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

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

2°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare, mais dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,20 mètres, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage. Ces vignes doivent respecter une hauteur de feuillage palissé au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur de rognage.

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

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, à condition que :

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

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

c) - Pour les parcelles de vigne en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectares, soit l'opérateur souscrit à un échancier d'arrachage identique à celui défini au a) ci-dessus, soit le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 50 hectolitres par hectare.
Pour les parcelles de vigne en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectare, soit l'opérateur souscrit à un échancier d'arrachage identique à celui défini au a) ci-dessus, soit le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 55 hectolitres par hectare.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1^o- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2^o- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

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

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de replis

Tout opérateur effectuant un repli de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle dans un délai de un mois après ce repli.

3. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » 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 retraisons ou de conditionnement

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

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de 100 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 50 et 100 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.

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 d'au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition

II. – Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires

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

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

CHAPITRE III

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

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 – Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Documentaire et visite sur site
B.4 – 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)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE non reproduite

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ
APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DÉLIMITÉES - DATES LIMITES DES MESURES
TRANSITOIRES POUR LES VIGNES EXCLUES DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

**Modification du
Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CRÉMANT DE BORDEAUX »
homologué par [décret n° 2015-1195](#) du 28 septembre 2015, modifié par
[arrêté du 19 juillet 2016](#) publié au JORF du 29 juillet 2016**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 3 avril 1990, les vins répondant aux conditions fixées par le présent cahier des charges.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de mention complémentaire.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

I^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviél, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras,

Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-da-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleraques, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Sallebœuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Véraac, Verdelaïs, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, 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 désignées en annexe.

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, muscadelle B, petit verdot N, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;

- cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc et tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N.

- cépages accessoires : tout autre cépage hors ceux des grandes régions définis dans la doctrine de l'INAO.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins blancs, la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs dont au maximum 5% pour les cépages accessoires autres que Colombar B, Merlot blanc B et Uni Blanc B

Pour les vins rosés, la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation produisant le vin de l'AOC pour la couleur considérée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille

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

- Pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50000 yeux francs par hectare et 20 yeux francs par pied.

- Pour les autres cépages, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 60000 yeux francs par hectare et 22 yeux francs par pied.

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur

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

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 24 grappes par pied.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

Les pieds morts doivent obligatoirement être enlevés et détruits.

f) - Etat cultural de la vigne

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

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

g) - Installation et plantation du vignoble

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

2° – Autres pratiques culturales

L'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol est interdit. L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tournières et espaces inter parcelaires non plantés ou non cultivés) est interdit.

Tout opérateur mesure et enregistre son IFT.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches ne devant pas dépasser une hauteur de chargement de 0,60 mètre.

2°- Maturité du raisin

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 72 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 78 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5°- Dispositions particulières

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.
- Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10% de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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 raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sont versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des

	pressoirs contenant des chaînes est interdit
--	--

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. La hauteur de chutes des raisins est définie pour empêcher tout éclatement du raisin
Convoyage des raisins et tapis à raisins	L'alimentation et le convoyage des raisins au pressoir doit respecter l'intégrité des raisins. En particulier, tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est revu ou éliminé
Quantité de raisins	Le chargement du pressoir est réalisé en une seule fois avec la quantité correspondant à sa capacité. Le chargement avec une quantité inférieure est exceptionnel

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Le fractionnement des moûts est obligatoire. L'installation comprend un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne sont pas pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,...)
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire
Récipients à vendange	Un lavage quotidien des récipients de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

Pour les vins blancs, dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base), la proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins dont au maximum 10% pour les cépages accessoires autres que colombard B, merlot blanc B, ugni blanc.

Pour les vins rosés, la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage final.

c) - Normes analytiques

- Les vins de base avant adjonction de la liqueur de tirage respectent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VALEURS
Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement. (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 15
Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement. (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 5
Teneur en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou gramme par litre exprimé en acide acétique)	Inférieure ou égale à 13,26 ou 0,79 (0,65 gramme par litre exprimé en H ₂ SO ₄)

- Les vins, après prise de mousse, respectent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VALEURS
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 11 %
Teneur en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou gramme par litre exprimé en acide acétique)	Inférieure ou égale à 18 ou 1,08 (0,88 gramme par litre exprimé en H ₂ SO ₄)
Anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	150

- Les vins présentent après dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 bars, mesurée à la température de 20 °C.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins après prise de mousse ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie

La capacité de cuverie de vinification en vin blanc ou vin rosé représente au moins 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente, à surface égale.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés sont élaborés soit par macération ou saignée, soit par assemblage, avant tirage, de vins blancs et rouges.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

- c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu que 3 mois après la date des vendanges et au plus tôt le 1^{er} décembre qui suit la récolte. Les bouteilles sont obligatoirement des bouteilles neuves.
- d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies est supérieure ou égale à 9 mois, à compter de la date de tirage du lot.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

- a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
 - une analyse avant tirage.

Cette analyse est conservée pendant au moins 6 mois.

- b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur ou égal à 300 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

- b) - Le lieu de stockage, dans lequel s'effectue le vieillissement « sur lattes », présente une amplitude thermique de 7°C maximum comprise entre 9°C et 16°C durant toute la période de vieillissement.

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage d'au moins 12 mois à compter de la date de tirage, dont un mois au moins après le dégorgement.

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

- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

- Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période d'au moins 9 mois à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et réservé à la sylviculture.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises, en moyenne, entre 700 millimètres et 800 millimètres par an.

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

La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde.

Trois grands ensembles sont ainsi délimités :

- le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne,
- la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud,
- et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.

Les formations géologiques sur lesquelles repose le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses et sableuses plio-quaternaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.

Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles.

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

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

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

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

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

Les coteaux argilo-calcaires des rives de la Garonne et de la Dordogne sont rapidement exploités par les hommes, y aménageant dans un premier temps des abris, puis par la suite pour en extraire des pierres de taille, matériau de base pour l'habitat en Gironde et de la ville même de Bordeaux, à partir du XVIII^{ème} siècle. Dans les galeries, au taux d'humidité élevé et où l'amplitude thermique est très faible (3°C en

moyenne sur l'année), se développe progressivement, à partir du XIX^{ème} siècle, la technique de la prise de mousse sur vin de base permettant l'élaboration de vins mousseux blancs ou rosés.

Après les appellations d'origine contrôlées « Bordeaux » et « Bordeaux supérieur », l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux mousseux » est reconnue par décret le 16 mars 1943. A partir de cette production de vins mousseux, et en définissant des règles de production beaucoup plus rigoureuses, les producteurs sollicitent et obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux » par le décret du 3 avril 1990.

Le vignoble produit en moyenne, en 2009, 13000 hectolitres de vins mousseux blancs (blancs de blancs ou blancs de noirs) ou rosés.

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

Les vins sont majoritairement élaborés à partir d'assemblages de cépages principaux et accessoires. Pour l'élaboration des vins blancs, la proportion des cépages principaux doit être d'au moins 70 %. La diversité des cépages permet un assemblage en blancs de blancs ou blancs de noirs réalisé chaque année en fonction de l'équilibre entre alcool, acidité et pH.

Le « Crémant de Bordeaux » est un vin à la robe brillante, à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée.

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des vins frais et nerveux, notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir des cépages sauvignon B et sémillon B.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé.

Les vins rosés quant à eux, principalement élaborés à partir des cépages merlot N et cabernet franc N se révèlent par des notes fruitées. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

3° - Interactions causales :

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

Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à la fraîcheur et à une bonne prise de mousse.

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

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

Forts de cette expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte et lors du transport, et les règles de pressurage strictement encadrées par le cahier des charges, garantissent la limpidité des jus. Le recours à un sulfitage limité est indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Depuis l'établissement des liens privilégiés avec l'Angleterre au XII^{ème} siècle jusqu'à la conquête des marchés asiatiques désormais ouverts aux produits viticoles, les viticulteurs Bordelais ont su s'adapter à l'évolution des marchés tout en respectant le milieu dans lequel est implanté le vignoble. Ainsi la diversité des produits est grande et les « Crémants de Bordeaux », dont les volumes sont en progression témoignent de ce dynamisme.

Bien que ne représentant qu'une partie de la production viticole de la région bordelaise, le « Crémant de Bordeaux » illustre la richesse des potentialités des cépages traditionnels et la capacité historique d'appropriation de techniques de vinification et d'innovation par les viticulteurs Bordelais. Blanc ou rosé, le « Crémant de Bordeaux » allie les cépages du bordelais aux méthodes de vinification de prise de mousse traditionnelle.

XI. - Mesures transitoires

1^o- Aire parcellaire délimitée

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

2^o- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- les parcelles de vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1980 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 2033 incluse, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte en appellation d'origine contrôlée selon l'échéancier suivant :

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

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

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

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

La totalité des superficies au plus tard le 1^{er} août 2034 ;

- Les parcelles de vigne plantées entre le 1^{er} septembre 1980 et le 1^{er} septembre 1985, 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 2036 incluse ;

- Les parcelles de vigne plantées entre le 1^{er} septembre 1985 et le 1^{er} septembre 1990 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 2041 incluse ;

- Les parcelles de vigne plantées entre le 1^{er} septembre 1990 et le 1^{er} septembre 1995 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 2046 incluse ;
- Les parcelles de vigne plantées entre le 1^{er} septembre 1995 et le 1^{er} août 2008 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 2050 incluse.
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité est supérieure à 3300 pieds par hectare

b) - Règles de palissage

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

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

3°- *Date de mise en marché à destination du consommateur*

- Pour les tirages réalisés avant le 30 novembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage d'au moins 10 mois à compter de la date de tirage,
- Pour les tirages réalisés entre le 1^{er} décembre 2011 et le 30 novembre 2013, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage d'au moins 11 mois à compter de la date de tirage.

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 « Crémant de Bordeaux » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- *Dispositions particulières*

- a) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 30 juin de chaque année.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

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 et le cépage.

2. Déclaration d'intention de production

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production huit jours au moins avant la récolte.

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

3. Déclaration de revendication de vins de base

Une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours avant la première retraitaison du vin et au plus tard avant le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moût ou de vins de base.

4. Déclaration de revendication (fin de tirage)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé-au plus tard à la fin du mois qui suit celui au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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 après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

1. Carnet de pressoir

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes éventuels de rebêches.

Un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base est annexé à ce registre.

2. Registre de tirage

Tout opérateur tient à jour un registre de tirage pour chaque opération de tirage. Il est disponible chez l'opérateur en cas de contrôle.

Ce registre indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

3. Registre de dégorgement

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement. Il est disponible chez l'opérateur en cas de contrôle.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

4. Vignes en mesures transitoires

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
-------------------------------	-----------------------

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange	Visite sur site
Réception de la vendange et convoyage des raisins	Visite sur site
Pressurage	Visite sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés et amplitude thermique	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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Visite sur site
Richesse minimale en sucre des raisins	Documentaire (carnet de pressoir) Contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des cépages	Documentaire et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Tirage (date) et durée de conservation sur lies	Documentaire et visite sur site
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
Respect de la période au cours de laquelle les produits ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés, après tirage	Documentaire et visite sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Documentaire (Tenue à jour de la liste) et visite 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])
Rendement en jus et taux de rebêches	Documentaire (carnet de pressoir)
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	
Au stade de la retraitaison pour les vins de base	Examen analytique et organoleptique
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
D.- PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Documentaire et visite sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

ANNEXE non reproduite

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DÉLIMITÉES - DATES LIMITES DES MESURES TRANSITOIRES POUR LES VIGNES EXCLUES DE L' AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

Document de contrôlabilité du cahier des charges Bordeaux/ Bordeaux Supérieur /Crémants de Bordeaux

Ce document est un document de travail permettant au demandeur de réfléchir à la contrôlabilité du projet de cahier des charges et à la gravité des manquements, et à l'organisme de contrôle d'émettre son avis
Il ne préjuge pas du contenu final du plan de contrôle ou d'inspection.

Disposition du cahier des charges (dont les PPC en gras)	Méthode d'évaluation pertinente (description précise)	Catégorie d'opérateurs concernés	Risques identifiés : Nature de l'écart et/ou fréquence possible de cet écart	Niveau(x) de gravité des manquements (2)	Avis OC/OI	Propositions de fréquences (% ou rythme sur une période donnée) (1)		
						totales	Internes	externes
L'usage d'herbicide sur le contour des parcelles (tourmières et espaces inter parcelles non plantés ou non cultivés) est interdit.	Contrôle terrain ; Observation visuelle des contours des parcelles	Producteur de raisins	Observation de l'application d'herbicide sur le contour des parcelles (tourmières et espaces inter parcelles non plantés ou non cultivés)	GRAVE	RAS	20% par an des surfaces en production de l'AOC	16% par an et par AOC des surfaces de vigne en production	4% par an et par AOC des surfaces de vigne en production
L'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol est interdit.	Contrôle terrain ; Observation visuelle du mode d'entretien des sols des parcelles afin de constater l'absence d'application d'herbicide sur la totalité des surfaces plantées en vigne.	Producteur de raisins	Observation de l'application d'herbicide sur la totalité de la surface plantée en vigne	GRAVE	RAS	20% par an des surfaces en production de l'AOC	16% par an et par AOC des surfaces de vigne en production	4% par an et par AOC des surfaces de vigne en production
Les pieds morts doivent obligatoirement être enlevés et détruits.	Contrôle terrain : Observation visuelle de l'absence totale de pied morts dans les parcelles ou de tas de pieds morts en bout de	Producteur de raisins	Présence de pieds morts	MAJEUR Demande de mise ne conformité GRAVE si l'action n'est	RAS	20% par an des surfaces en production de l'AOC	16% par an et par AOC des surfaces de vigne	4% par an et par AOC des surfaces de vigne

<p>AOC-AOP "Bordeaux supérieur" et "Crémant de Bordeaux"</p>	<p>parcèle</p>	<p>pas mise en œuvre</p>	<p>en production</p>	<p>en production</p>	<p>en production</p>	<p>en production</p>
<p>Pouvoir revendiquer d'autres cépages autorisés dans le Cahier des Charges à hauteur de 5% de la surface totale produisant l'AOC et la couleur considérée. (sauf les cépages des grandes régions viticoles définis dans la doctrine de l'INAO).</p>	<p>Contrôle documentaire ; Vérification documentaire des enregistrements et des méthodes de calcul.</p>	<p>Producteur de raisins</p>	<p>Absence du document</p>	<p>MAJEUR Demande de mise ne conformité GRAVE si l'action n'est pas mise en œuvre</p>	<p>RAS</p>	<p>20% par an des surfaces en production de l'AOC</p>
<p>Pouvoir revendiquer en AOC d'autres cépages que ceux autorisés dans le Cahier des Charges à hauteur de 5% de la surface totale produisant l'AOC et la couleur considérée. (sauf les cépages des grandes régions viticoles définis dans la doctrine de l'INAO).</p>	<p>Contrôle terrain en période végétative ; Observation visuelle des parcelles pour identifier les cépages cultivés et renseigner au CVI</p>	<p>Producteur de raisins</p>	<p>Présence de plus de 5% par AOC de Cépage non inscrit dans le cahier des charges de l'AOC.</p>	<p>MAJEUR retrait du bénéfice de l'AOC pour la production des parcelles concernées et contrôle de la DR et DRev GRAVE retrait d'habilitation (activité producteur de raisins)</p>	<p>Le contrôle sera un contrôle documentaire du registre d'entrée de vendange et non un contrôle terrain. Le contrôle terrain se fera dans le cadre du point sur l'encépagement.</p>	<p>20% par an des surfaces en production de l'AOC</p>
<p>La proportion des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage final.</p>	<p>Contrôle documentaire ; Vérification documentaire des</p>	<p>Vinificateur, éleveur, conditionneur</p>	<p>Non-respect des pratiques œnologiques : présence de lot conditionné avec plus de</p>	<p>GRAVE retrait du bénéfice de l'AOC pour la</p>	<p>RAS</p>	<p>10% par an et par AOC des opérateurs</p>

	registres d'entrée vendange, de coupage et de conditionnement pour vérifier les proportions d'assemblage.		10% de cépage non inscrit au cahier des charges de l'AOC	part de récolte concernée et suspension habilitation (activité vinificateur) jusqu'à mise en conformité		vinificateur s – éleveurs revendiqua nt de l'AOC N-1 10% par an et par AOC des opérateurs conditionne urs conditionna nt de l'AOC N-1	opérateu rs membre s de l'ODG revendiq uant de l'AOC 6% par an et par AOC des opérateu rs membre s de l'ODG conditio nnant de l'AOC	opérateu rs membre s de l'ODG revendiq uant de l'AOC 4% par an et par AOC des opérateu rs membre s de l'ODG conditio nnant de l'AOC
--	--	--	--	--	--	--	--	--

(1) conformes aux notices techniques et aux recommandations du CAC lorsqu'elles existent. Toute dérogation doit être justifiée.

(2) mineur, majeur ou grave ; à corriger avec les PPC

La partie grisée est à remplir par l'organisme de contrôle

Effectifs estimés par catégorie d'opérateurs :