

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

AVERTISSEMENT

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

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

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.

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

CHAPITRE I^{er}

/.../

X. - Lien avec la zone géographique

I°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

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

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

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

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

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

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B sont très aromatiques, frais et fruités dans les notes fleuries et d'agrumes. Le sémillon B apporte le volume et le gras, l'association de la muscadelle B confère des arômes fleuris. En assemblage, les cépages accessoires amènent acidité et notes d'agrumes. Ces vins désaltérants sont très adaptés à une consommation jeune (un ou deux ans). Les vins blancs avec sucres fermentescibles sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B apportant alors de la fraîcheur. Supportant quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

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

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

3° - Interactions causales

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

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

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

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

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

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

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

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

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