

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Pauillac »**

## **AVERTISSEMENT**

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

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

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

## **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PAUILLAC »**

### **CHAPITRE I<sup>er</sup>**

#### **I. — Nom de l'appellation**

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

#### **II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

#### **III. — Couleur et types de produit**

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

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

##### *1° - Aire géographique :*

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

##### *2° - Aire parcellaire délimitée :*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1997 pour la commune de Pauillac, ainsi que sur les communes suivantes pour les parcelles indiquées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

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

##### *3° - Aire de proximité immédiate :*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

## V. — Encépagement

### 1° - Encépagement :

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

### 2° - Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

## VI. — Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite :

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un-écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

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

- douze grappes par pied pour les autres cépages.

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

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

*2° - Autres pratiques culturales :*

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

*3° - Irrigation :*

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

## **VII. — Récolte, transport et maturité du raisin**

*1° - Récolte :*

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

*2° - Maturité du raisin.*

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

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

**VIII. — Rendements. — Entrée en production**

*1° - Rendement :*

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

*2° - Rendement butoir :*

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

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

*3° - Entrée en production des jeunes vignes :*

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

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

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

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

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

*1° - Dispositions générales :*

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

a) - Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) - Fermentation malolactique.

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

gramme par litre.

d) - Normes analytiques.

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

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) après cette date.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) - Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) - Capacité globale de la cuverie.

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

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

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

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

*2° - Dispositions par type de produit :*

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

*3° - Dispositions relatives au conditionnement :*

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte **et au plus tard le 31 décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.**

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

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

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de

la date du conditionnement.

4° - *Dispositions relatives au stockage :*

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

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

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

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

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

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

## **X. — avec la zone géographique**

### **XI. — Mesures transitoires**

1° - *Mode de conduite :*

a) - Les parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 5000 et 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6 500 pieds par hectare et 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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

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

## **XII. — Règles de présentation et étiquetage**

1° - *Dispositions générales :*

Pas de disposition particulière.

## **CHAPITRE II**

### **I. — Obligations déclaratives**

#### *1° - Déclaration de revendication :*

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

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### *2° - Déclaration de repli :*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

#### *3° - Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :*

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

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



*4° - Déclaration de déclassement :*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

*5° - Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :*

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

*6° - Vignes en mesure transitoire :*

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

## **II. — Tenue de registres**

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

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

Il indique pour chaque parcelle concernée :

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

*2° - Documents particuliers :*

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

Enregistrement des contrôles de maturité.

Enregistrement des analyses de cuve en départ avant fermentation alcoolique.

Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO<sub>2</sub>

total, AV, AM.

### 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 système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Déclaratif et sur site.
Capacité minimale de vinification.	Documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Documentaire et sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Sur le terrain.

Charge maximale moyenne à la parcelle.	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.  Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Dispositions particulières de récolte.	Sur le terrain et sur site.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs.  Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Documentaire et visite sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	

Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

## **II – Références concernant la structure de contrôle**

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

Arborial – 12, rue Rol Tanguy

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](mailto:info@inao.gouv.fr)

### **Qualisud**

15, avenue de Bayonne

40 500 Saint SEVER

Tél : (33) (0)5.58.06.15.21

Fax : (33) (0)5.58.75.13.36

Courriel : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011 et agréé par l'INAO.  
Le contrôle du respect des dispositions du présent cahier des charges est placé sous la responsabilité de l'INAO.

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE IV-1 ET IV-2,

ET POUVANT REVENDIQUER L'AOC « PAUILLAC » ET SITUÉES EN DEHORS DE LA COMMUNE DE PAUILLAC

LIEU-DIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle
		ha	a.	Ca.	
1° Commune de Cissac-Médoc					
La Gravette	B	0	15	00	342 p
Labrède-Cossieu	B	0	25	50	1264 p, 1265 p
Les Ponyaux	B	0	38	50	2139 p
Matrin	D	0	15	40	935
2° Commune de Saint-Julien-Beychevelle					
Cartieu	A	0	11	25	170
Cartieu	A	0	25	55	172, 173, 174,
Cartieu	A				175
Montauban	A	0	05	70	180 p, 181, 182 p
Montauban	A	0	17	70	183
Montauban	A	0	38	85	185, 186, 187
Montauban	A	0	43	10	189, 190, 191
Garics	A	0	98	30	195
Montauban	A	8	90	60	211, 212

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 21 octobre 2010*

Lalande	A	0	40	00	213 p
Lalande	A	0	56	00	214 p
Les Cailloux	A	3	60	00	241 p, 242 p
3° Commune de Saint-Estèphe					
La Chapelle	A	0	33	85	991,992 p
Blanquet	D	4	62	00	667
Blanquet	D	0	2	95	668
La Plagne	D	0	24	40	1140
4° Commune de Saint-Sauveur					
A Joulande	A	0	02	20	79 p
A Joulande	A	0	03	10	81 p
Besse de Benet	A	1	13	00	366 p
Les Royans	B	0	01	90	42 p
Les Royans	B	0	05	65	89 p
Cuiassan	B	0	00	60	118 p
Les Sablonats	B	0	03	25	153 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	85	168 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	06	60	179 p
A la Grave-de-Joulande	B	02	0	65	216 p
Joulande	B	0	02	80	230 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	00	238 p, 239 p

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 21 octobre 2010*

Pellegrue	B	0	46	50	269 p, 270,271
Pellegrue	B				272
Pellegrue	B	0	07	50	285 p
Laborde	B	0	03	35	299 p
Pré-de-Villot	B	0	12	90	308 p
Racinesse	B	0	09	90	313 p, 314 p
Teste-Guérin	B	0	07	75	347 p
Teste-Guérin	B	0	61	65	352, 353, 354
Teste-Guérin	B				355, 356
Teste-Guérin	B	0	04	35	359 p
Béherré	B	12	59	00	377, 378, 379
Béherré	B				380,381,383 p
Béherré	B				384, 385 p, 386
Béherré	B				387
Lafosse	B	0	13	20	405 p
Lafosse	B	1	50	35	403, 406 p, 407 p
Lafosse	B				408 p, 409 p
Lande-de-Lafosse	B	0	19	30	411 p, 412, 413 p
Peyrahaut	B	0	51	10	419 p, 420 p
Peyrahaut	B	0	27	60	423, 424, 425
Sarabot	B	1	01	10	430 p
Sarabot	B	0	13	00	431 p
Sarabot	B	0	12	60	431 bis p

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 21 octobre 2010*

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



*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 21 octobre 2010*

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