Publié au BO agri du MASA le 7 août 2025

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MÉDOC » homologué par arrêté du 31 juillet 2025 publié au *JORF* du 5 août 2025

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », 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 « Médoc » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er mars 2024 : Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer et Vertheuil.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 14 février 1985, 14 septembre 1989, 1er juin 1990, 8 septembre 1994, 11 et 12 février 2004, 16 mars 2007, 12 décembre 2007, 9 avril 2008, du 28 septembre 2011, du 26 juin 2013, 11 septembre 2014, 9 juin 2015, 8 juin 2016, 23 novembre 2016, 15 février 2018 et du 3 juin 2021 et de sa commission permanente du 25 mars 2014. 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

a) - Aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins : Pas de disposition particulière.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er mars 2024 : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, 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, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, 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, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Porte-de-Benauge, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, 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-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-

Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, 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-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, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, 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, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Vayres, Vérac, Verdelais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. – Encépagement

***1°** - Encépagement*

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

- et des variétés alvarinho B, floréal B, liliorila B, sauvignac B et souvignier gris, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 29 et 30 Juin 2023.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

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

- et des variétés arinarnoa N, castets N marselan N, et touriga nacional N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 2 et 3 Juin 2021, sans préjudice des conventions jusqu'alors conclues sous l'empire des formats antérieurs.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

a) Vins blancs
La proportion des variétés alvarinho B, floréal B, liliorila B, sauvignac B et souvignier gris, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement de l'exploitation pour la couleur considérée.

b) Vins rouges

La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation arinarnoa N, castets N marselan N et touriga nacional N, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement de l'exploitation pour la couleur considérée.

VI. - Conduite du vignoble

Les produits bénéficiant du SIQO « Médoc » sont issus soit :

- D'exploitations certifiées en agriculture biologique incluant l'atelier de production concerné par le SIQO ;
- D'exploitations certifiées de niveau 3 de la certification environnementale des exploitations, au titre du CRPM ;
- D'exploitations certifiées de niveau 2 de la certification environnementale des exploitations, au titre du CRPM ;
- D'exploitations adhérant à une démarche bénéficiant d'une reconnaissance d'équivalence totale au niveau 2 de la certification environnementale, au titre du CRPM ;
- D'exploitations adhérant à une démarche bénéficiant d'une reconnaissance d'équivalence partielle de niveau 2 de la certification environnementale pour l'atelier correspondant à la production du SIQO, au titre du CRPM.

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,70 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes plantées à plus de 0,80 mètre entre pieds sur le rang sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille à deux astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;
- taille en Guyot simple ou Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;
- taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied, ou à 1 cordon avec 7 yeux francs au plus par pied.
Pour les vignes plantées entre 0,70 m et 0,80 m sur le rang, seules les tailles à 1 cordon, en éventail à 4 bras max et Guyot simple sont autorisées. En outre, ces vignes ont une charge limitée à 7 yeux francs par pieds.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- 14 grappes par pied pour les cépages cabernet franc N, carmenère N, cot N et merlot N, muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, alvarinho B, floréal B, liliorila B, sauvignac B et souvignier gris ;
- 16 grappes par pied pour le cépage cabernet-sauvignon N ;

- 19 grappes par pied pour le cépage petit verdot N.

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 %.

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 de son sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.
Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

g) - Installation et plantation du vignoble.
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle culturale 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

a) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir:

- Le désherbage chimique des tournières est interdit ;
- Le désherbage chimique total des parcelles est interdit ;
- Tout opérateur calcule et enregistre son IFT.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 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 %.

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 55 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 65 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 2ème 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 1ère 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 1ère 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) – Assemblage des cépages
Vins blancs - La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation alvarinho B, liliorila B, floréal B, sauvignac B, souvignier gris, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage des lots de vins destinés à la commercialisation.

Vins rouges - La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation arinarnoa N, castets N marselan N, et touriga nacional N, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage des lots de vins destinés à la commercialisation.

b)- Normes analytiques.

- Les normes analytiques des vins blancs conditionnés répondent, aux caractéristiques suivantes :

Sucres fermentescibles (glucose + fructose) (g/l)	...≤ 4

Acidité volatile (limite maximale) (meq/l) *(ou g/l exprimé en acide acétique)*	...≤ 18 *(0,88g/l H_2SO_4)*
SO_2 total (limite maximale) (mg/l)	...≤ 180
Acide malique (g/l)	possible

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

	vrac	conditionné avant le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte	conditionné après le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) (g/l)	...≤ 3	...≤ 3	...≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l) *(ou g/l exprimé en acide acétique)*	...≤ 12,25 *(0.60 g/l H_2SO_4)*	...≤ 12,25 *(0.60 g/l H_2SO_4)*	...≤ 16,33 *(0.80 g/l H_2SO_4)*
SO2 total (limite maximale) (mg/l)	...≤ 140	...≤ 140	...≤ 140
Acide malique (g/l)	...≤ 0,3	...≤ 0,3	...≤ 0,3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%. Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

e) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

f) - Capacité de cuverie.
- La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée « Médoc » par le rendement fixé au *1°* du point VIII, affecté du coefficient de 1,5.
- Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au *1°* du point VIII, la capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation.

g) - 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) - Maîtrise des températures

Pour la production de vins blancs, les chais de vinification et élevage disposent d'un moyen de maîtrise des températures.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

c) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins blancs font l'objet d'un élevage chez le vinificateur au moins jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte. A cette date, l'opérateur doit justifier d'un passage en contenant de bois, pour au moins 30% du lot, pour une durée minimale de trois mois, durée pouvant inclure la période de vinification.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins blancs, ceux-ci sont conditionnés en contenant de verre.

b) - Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

c) - Le conditionnement des vins blancs est réalisé au plus tôt le 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit la récolte.

d) - 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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. 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 mise en marché à destination du consommateur

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire se forme une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs (comme celui dit de « *Listrac* ») ou sous forme d'affleurements (anticlinal de Couquèques). Durant le Quaternaire, avec les alternances de périodes glaciaires et d'interstades

tempérés, les apports des fleuves sont constitués de moraines, graviers, sables et limons. Après un phénomène d'inversion de relief dû à l'érosion, les vestiges de ces épandages sédimentaires sont devenus des buttes témoins de graves garonnaises, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la « *petite dragée* » au gros galet.

L'autre facteur déterminant dans la région du Médoc est topographique. Il consiste dans le découpage en croupes appelées « *cos* », fruit de l'érosion mais aussi du creusement des lits de la Garonne et de ses affluents (« *esteys* » et « j*alles* ») durant les périodes glaciaires.
Ainsi les sols de la région du Médoc se répartissent entre des nappes de graves sableuses et argileuses charriées par la Garonne et la Dordogne au Quaternaire et des sols argilo-calcaires tertiaires soumis à une poussée anticlinale.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est située dans le département de la Gironde sur la rive gauche de la Garonne, puis de la Gironde au nord de Bordeaux. Cette partie viticole de la presqu'île médocaine s'étire sur près de 80 kilomètres du nord au sud et à peine plus d'une dizaine de kilomètres d'est en ouest et s'étend sur 50 communes.

La façade fluviale de la région du Médoc se singularise par une modération des fluctuations saisonnières et par une pluviosité très mesurée pour un climat atlantique. Bien que la position septentrionale de la zone géographique rende le climat moins chaud qu'au sud de la presqu'île, les précipitations qu'elle reçoit sont moindres. Ces facteurs climatiques favorables à la viticulture sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence de l'Océan Atlantique à l'ouest, et l'estuaire de la Gironde à l'est. Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Les paysages viticoles qui en découlent sont caractérisés par un relief peu marqué (entre 3 mètres et 50 mètres d'altitude), limité à l'ouest par la forêt, à l'est par l'estuaire de la Gironde. Du sud au nord, se succèdent les croupes de graves viticoles délimitées par les « *jalles* » et des secteurs plus marécageux non viticoles.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les *Médullis*, peuplade qui donna son nom à la région du Médoc, découvrent les vins romains dès l'Antiquité. A l'époque gallo-romaine dans la *pars agraria* des villas, la culture de la vigne commence à faire son apparition. Aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, les vignes se concentrent essentiellement autour des grandes seigneuries et des fondations ecclésiastiques et ce, quelle que soit la nature des sols, graves, argilo-calcaires et, dans une moindre mesure, sables et sols de palus.

Une nouvelle structure agraire apparaît à la Renaissance permettant l'émergence des premiers vins de château. Au cours du XVII^{ème} siècle, l'assainissement des marais de Gironde, l'acquisition d'un savoir-faire, l'apport de capitaux citadins et une première reconnaissance officielle du « Médoc » à travers les qualités de ses vins (mise en place des premiers classements de propriétés), rassemblent toutes les conditions favorables à un développement important du vignoble. Au XVIII^{ème} siècle la « fureur de planter » touche toutes les classes sociales, de la noblesse d'épée et surtout de robe, bourgeois, artisans, négociants et boutiquiers, laboureurs et paysans.

La production de vin blanc en Médoc remonte au moins au début du XVIII° siècle, elle est donc quasiment contemporaine de la naissance des grands vins rouges. Bien que concernant des superficies restreintes elle bénéficie d'une réputation notoire.

Après le Grand Hiver de 1709 et pendant la vogue des « *New French Clarets* », les nouvelles plantations pour la production de vins rouges se font exclusivement avec des « *cépages à petits grains* » : carmenère N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, petit verdot N, cot N, merlot N. Dans ces paroisses viticoles, en un siècle, la part des vignes dans les exploitations est devenue majoritaire et le vignoble occupe de façon continue les terres à vignes, désormais bien identifiées. Ces remembrements entrepris aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles permettent de planter de grandes surfaces de vigne, en quinconce, à la « *rège* » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) selon la tradition médocaine et le palissage avec des lattes de pins apparaît.
A partir de la fin du XIX^{ème} siècle, la généralisation du greffage permet au merlot N de mieux résister à la coulure et il entame son irrésistible percée, le cabernet franc N se cantonne en général aux sols argilo-calcaires, le petit verdot N, part à la conquête des coteaux, le cot N et la carmenère N entrent en désuétude.
La production des vins blancs s'est développée jusqu'à atteindre plus de 16000 hectolitres de vins blancs produits en 1929. La production des vins blancs laissa cependant la place à la production des vins rouges plus réputés et alors reconnus au travers des décrets d'appellation d'origine, et prirent le pas sur les blancs ; les volumes de vins blancs diminuèrent alors jusqu'à atteindre 1800 hectolitres en 1969.

Malgré les aléas de la période des maladies, la croissance viticole connue au cours du XIX^{ème} siècle porte les vignes rouges à des niveaux jusqu'alors inconnus. Au début du XX^{ème} siècle, lorsque la « *mode des vins fins passa aux vins forts* » (J. DAUREL), le cabernet-sauvignon N devient le cépage principal. Par la suite, durant un demi-siècle, le vignoble se contracte progressivement autour des noyaux d'élite que sont les croupes de graves historiquement mises en valeur par la vigne.

L'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est reconnue par décret le 14 novembre 1936. Les gelées de février 1956 confortent l'abandon de certains terrains précédemment explorés.
Le vignoble produit, en 2009, 290000 hectolitres de vins rouges parmi les vins les plus structurés de Gironde. Au tournant du nouveau millénaire de nombreux domaines médocains relancent la production de blanc. La production de vins blancs en Médoc dépasse alors les 5 000 hectolitres en 2023.

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

Les vins rouges, tanniques, d'une couleur intense sont principalement structurés à partir du cabernet-sauvignon N associé au merlot N et dans une moindre mesure au cabernet franc N et au petit verdot N, ou plus rarement, au cot N et à la carmenère N. Le cabernet-sauvignon N est le cépage traditionnel et il confère aux vins du « Médoc » des notes épicées. En assemblage avec le merlot N, ce dernier apporte aux vins rondeur, souplesse et des arômes de fruits rouges. Quand il domine, le merlot N permet d'atteindre plus rapidement les arômes d'évolution souhaités. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet franc N ou le petit verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur.
Les vins rouges présentent d'excellentes aptitudes au vieillissement.

Les vins blancs, frais et minéraux, de couleur or possèdent un bel équilibre et une rondeur dans lesquels les tanins ellagiques du bois renforcent la structure et la complexité arômatique. Afin de préserver ces caractéristiques essentielles, l'élevage en contenant de bois est souvent poursuivi dans les mêmes contenants bois où ont eu lieu la fin de vinification. L'ensemble de la vinification et de l'élevage sont alors élaborés sans discontinuité. Ces vins du « Médoc » ont des arômes de fruits exotiques et une belle longueur en bouche, par l'utilisation de la muscadelle B, le sémillon B, le sauvignon B, le sauvignon gris G. Le sauvignon B est le cépage traditionnel et possède une trame fruitée expressive tendant sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Quand il domine, le sémillon B permet un apport d'arômes d'acacia et abricot quand la muscadelle apporte des notes de fruits exotiques.

Les vins blancs présentent un potentiel de vieillissement allant jusqu'à 10 ans.

3°- Interactions causales

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles de la région du Médoc, dont la renommée est mondiale, a été assurée par des générations de vignerons. Au cours de l'histoire, la connaissance fine des sols par les viticulteurs et la recherche d'optimisation de leurs qualités par la maîtrise des techniques de drainage, a permis le développement des pratiques culturales les plus adaptées à la production de vins rouges de garde. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé la volonté des vignerons de conserver des pratiques viticoles conformes à l'objectif de produire des vins rouges à la typicité reconnue.

De nos jours, dans la région du Médoc, l'encépagement repose principalement sur le cépage cabernet-sauvignon N, cépage de prédilection des sols de graves, sur le cépage merlot N, recherché pour son fruité, sur le cépage cabernet franc N, sur les sols à dominante calcaire, et sur le cépage petit verdot N dans les terres chaudes et filtrantes. Cette diversité des cépages et des sols de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » impose une conduite du vignoble sélective.
Les vins blancs occupent des sols argilo-calcaires qui apportent de la puissance et de la minéralité quand les graves apportent elles, de l'élégance, de la finesse aux arômes précis et persistants.
Ce mode de conduite sélectif permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations sont ainsi possibles pour obtenir les vins rouges concentrés souhaités et des blancs dont la structure permet d'assurer un bon potentiel de garde. De ce fait, un élevage est indispensable pour les assouplir.

Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de « Châteaux » viticoles, vastes domaines au patrimoine architectural varié, lesquels côtoient de très petites exploitations familiales dont la vinification, la commercialisation et la promotion sont renforcées par les diverses caves coopératives.
La notoriété des vins rouges de cette appellation d'origine contrôlée est ancienne et ses fondements reposent sur la notion de « Château ». Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et D'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, le développement des échanges commerciaux avec l'Angleterre a joué un rôle majeur dans la notoriété des vins du « Médoc » à l'étranger.

En 1647, lorsque la « *Jurade de Bordeaux* » émet le premier classement des vins de Guyenne de l'histoire, les vins rouges des paroisses du « Médoc » ont déjà établi leur renom. Sous LOUIS XV, ce classement est affiné par régions en le divisant d'abord par paroisses, puis par « *crus* ». Ces divers classements ont abouti en 1855 au Classement des vins de Bordeaux qui a consacré les vins du « Médoc » parmi ceux de Gironde. En complément, en 1932, le classement des « Crus Bourgeois du Médoc » est publié.
Le rang acquis par les vins du « Médoc » au cours des quatre derniers siècles l'a été grâce à une qualité et une typicité de ses vins propres à chaque époque. Que les goûts changent ou que les canons viticoles du temps évoluent. Le corps et la couleur des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », leur potentiel à développer un bouquet, le mariage des tanins et du fruit grâce à l'assemblage, les arômes de fruits exotiques des vins blancs, leur salinité, leur complexité et leur longueur en bouche, les distinguent particulièrement aussi bien au sein des vins de « Bordeaux » que des vins de France.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée et situées sur les communes de Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac et Soussans, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 16 mars 2007, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.
La liste des parcelles concernées est annexée au présent cahier des charges (annexe I).

b) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée et situées sur la commune de Listrac-Médoc, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par la commission permanente du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 25 mars 2014, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2024, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.
La liste des parcelles concernées est annexée au présent cahier des charges (annexe II).

2°- Modes de conduite

a) - La disposition relative à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009.

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 « Médoc » 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

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ». Les dimensions des caractères de cette dénomination 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 adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV et le SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur.
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 préalable des retiraisons
Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant toute retiraison de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probable de la retiraison. Les opérateurs réalisant au moins une retiraison de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement des vins rouges. Pour les vins blancs, la déclaration doit être établie au plus tard 20 jours ouvrés avant chaque conditionnement afin que le contrôle produit puisse être réalisé avant le conditionnement. L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement. Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de cent cinquante jours par an, sont dispensés de cette obligation ; ils doivent cependant adresser trimestriellement 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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

5. 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 au plus tard cinq jours ouvrés avant ce repli.

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

7. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle de la capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Conditions d'élevage des vins blancs	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied 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 des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; Par prélèvement et contrôle réfractométrique
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle 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])
VCI, VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins blancs avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
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	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003
93555- MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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

ANNEXE I

a) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2030 incluse

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (hectare)	SECTION	N°
Arsac	Les Graves	0,0563	AN	109p
	Les Graves	0,1187	AN	110p
	Les Graves	0,0707	AN	111p
	Les Graves	0,0707	AN	112p
	Les Graves	0,1580	AN	113p
Margaux-Cantenac pour la partie du territoire de l'ancienne commune de Cantenac	Petit Jaugeyron	0,4480	A2	180
	Petit Jaugeyron	0,1101	A2	181
	Petit Jaugeyron	0,1104	A2	182
	Petit Jaugeyron	0,0539	A2	183
	Petit Jaugeyron	0,2533	A2	184
	Petit Jaugeyron	0,9207	A2	185
	Petit Jaugeyron	0,2323	A2	195
	Petit Jaugeyron	0,2027	A2	198
	Petit Jaugeyron	0,0954	A2	339
	Petit Jaugeyron	0,1456	A2	340
	Petit Jaugeyron	0,1165	A2	341
	Petit Jaugeyron	0,1431	A2	342
	Grand Jaugueyron	0,4934	B	229
	Grand Jaugueyron	0,3511	B	233
	Grand Jaugueyron	0,0469	B	234
	Grand Jaugueyron	0,0582	B	235
	Grand Jaugueyron	0,0276	B	236
	Grand Jaugueyron	0,0822	B	237
	Grand Jaugueyron	0,0694	B	238
	Grand Jaugueyron	0,0761	B	241
	Grand Jaugueyron	0,3009	B	243
	Grand Jaugueyron	0,0844	B	403
	Grand Jaugueyron	0,3212	B	404
	Grand Jaugueyron	0,3507	B	415
	Grand Jaugueyron	0,1993	B	416
	Jean Faure	0,8984	B	158p

	Jean Faure	0,2500	B	179
Margaux-Cantenac pour la partie du territoire de l'ancienne commune de Margaux	La Fontanelle	0,1828	A2	94
	La Fontanelle	0,266	A2	95
	Barail de Segones	0,5409	A2	97p
	Barail de Segones	0,7180	A2	98
	Barail de Segones	0,9900	A2	99
	Barail de Segones	1,1773	A2	100
	Barail de Segones	0,4030	A2	101
	Barail de Segones	0,2654	A2	102

ANNEXE II

b) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'au 31 décembre 2024

Commune	Lieu dit	Superficie (hectare)	Section	Numéro
Listrac-Médoc	La Lagunette	0,2227	F3	0684
Listrac-Médoc	La Lagunette	0,1873	F3	0686