Publié au BO-AGRI le 26 juin 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX »

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

2 °- Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006 pour les communes de Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Langoiran, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac, lors de la séance du 5 mars 2009 pour les communes de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont, et lors de la séance des 10 et 11 février 2010 pour les communes de Capian, Haux, Laroque, Rions et Le Tourne.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac,

Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-Longue, Salleboeuf, Sauternes, La Sauve, Soulignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

V. — Encépagement

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

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a)- Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'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 0,80 mètres.

b)- Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille guyot simple, double et mixte, en taille à cot ou en cordon de Royat et en éventail, ou à astes.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d)- Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.
Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 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 %.

f)- Etat cultural de la vigne.
Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol et pour récolter une vendange saine.
En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

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

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 221 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13, 5 %.

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 45 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 55 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 2e année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1re année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1re année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1° - Dispositions générales :

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

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

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18 % vol.

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

d) - Capacité de cuverie.
La capacité de vinification minimum est de 1,5 fois le rendement en vin moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie revendiquée.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) - Entretien global du chai 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 sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. 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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » se situe sur la rive droite de la Garonne et s'étire sur un territoire d'une soixantaine de kilomètres qui associe plaine, pied de coteau, versant et plateau. Ce territoire s'étend sur 39 communes du département de la Gironde, à l'est et au sud-est de l'agglomération Bordelaise.

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, la région des « Premières Côtes de Bordeaux » se caractérise par un relief bien marqué (les points hauts culminent à une hauteur de 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, affluents de la Garonne qui ont creusé leur lit dans un socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble.
Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses et bien différenciées. Ainsi, d'est en ouest, des plateaux vers le fleuve, peuvent être distinguées :
- les formations du Tertiaire où l'on trouve le socle calcaire (calcaire à Astéries de l'Oligocène) qui, recouvert par des argiles de décalcification plus ou moins sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, les recouvrements par la molasse (argiles noduleuses mélangées à du grès et du sable) sont fréquents. Sur les pentes orientées au sud et au sud-ouest les sols sont bruns argileux ou argilo-calcaires. Les pentes orientées au nord et à l'est sont quant à elles fréquemment recouvertes de limons éoliens favorisant la formation de sols lessivés constituant souvent le domaine de la forêt.
- les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses dont l'épaisseur dépasse souvent un mètre, recouvrent localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux. La plaine est caractérisée par des sables peu argileux, des graviers et des galets typiques de la basse terrasse : celle-ci peut affleurer ou être recouverte par des argiles limoneuses et sablo-limoneuses dans les zones topographiquement basses : les « palus ».
La région des « Premières Côtes de Bordeaux » possède un potentiel paysager riche et varié hérité d'une longue histoire viticole que l'on peut décliner en trois entités principales :
- les paysages des pieds de coteaux limités par la route départementale reliant l'agglomération Bordelaise à Cadillac où le vignoble est ponctué de plusieurs bourgs de communes de l'appellation ;
- les paysages des coteaux de Garonne qui dominent la plaine alluviale. Ils sont marqués par le vignoble, mais aussi par des panoramas particulièrement remarquables ;
- les paysages vallonnés des plateaux typiques des « Premières Côtes de Bordeaux » sont caractérisés par l'implantation de la vigne sur les parties hautes et par les boisements qui longent les ruisseaux.

<u>b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :</u>

Le vignoble en Bordelais apparait dès l'Antiquité mais son développement a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre au Moyen âge puis la Hollande au XVII^{ème} siècle, 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).
Dans la partie septentrionale de la région des « Premières Côtes de Bordeaux » les viticulteurs ont développé historiquement la production de vins rouges quand, plus au sud, grâce à un microclimat particulièrement favorable au développement du Botrytis cinerea, le vignoble s'est constitué autant autour des cépages blancs que des cépages rouges.
Le développement du commerce avec la Hollande a favorisé la production de vins blancs et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement 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, 1977).
La loi qui permit la fondation de l'INAO fut déposée par Joseph CAPUS directeur de la station de pathologie végétale de Cadillac et parlementaire de cette circonscription de 1919 à 1940.
Dès la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, dans sa Statistique Générale de la Gironde, Edouard FERET distingue dans la région les « Côtes » et les « Palus » attribuées respectivement à la production de vins blancs et de vins rouges. Malgré une période économique difficile due notamment à l'oïdium et au phylloxéra, la production de vins blancs perdure et s'ancre dans la région des « Premières Côtes de Bordeaux ».
Le savoir-faire des viticulteurs de cette région est ainsi reconnu en appellation d'origine contrôlée par le décret du 31 juillet 1937, complété par ceux du 22 mai 1944 et 8 novembre 1955, permettant notamment l'adjonction du nom Cadillac pour les vins blancs de certaines communes du sud de la région. Plus tard, avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac », le décret des « Premières Côtes de Bordeaux » est redéfini par celui du 10 août 1973.

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

Le vignoble des « Premières Côtes de Bordeaux », exploité par 60 producteurs en 2009, produit en moyenne 7 000 hectolitres de vins blancs (avec sucres résiduels) sur 190 hectares.
Les conditions de production à des faibles rendements favorisant une bonne maturation ainsi qu'une période de surmaturation liée au développement du Botrytis cinerea sous forme de pourriture noble permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une bonne concentration de sucres.
Ces vins tranquilles blancs dont la robe se pare de teintes jaune d'or, sont issus des cépages sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B et développent fréquemment des notes fleuries, de fruits frais lorsqu'ils sont jeunes et évoluent vers des notes vanillées et de fruits confits lorsqu'ils vieillissent.

3° - Interactions causales :
L'activité viticole dans la région des « Premières Côtes de Bordeaux » est ancienne et contrainte par un relief relativement accidenté. Ainsi la diversité des paysages qui en découle est relevée dans l'édition de Bordeaux et Ses Vins de Cocks et Féret de 1929 : « *Faut-il ajouter que la contrée dans laquelle sont récoltés ces produits exquis est, pour le touriste, l'objet d'un enchantement, il n'est pas de spectacle à la fois plus riant ni plus pittoresque que celui qui s'offre aux yeux du voyageur lorsque, par un après-midi clair, il chemine sur les cimes des coteaux qui sont au premier plan de la rive droite et alors que le soleil, sur son déclin, éclaire la belle vallée de la Garonne. »*
Dans les « Premières Côtes de Bordeaux », la vigne est présente sur tous les types de sols existants. A l'exception des parcelles situées sur alluvions modernes, aucun type de sol particulier n'est à priori exclu de l'aire parcellaire de production. Toutefois, les fonds de vallons en sont exclus lorsque les parcelles en bordure ou à proximité des ruisseaux, n'ont pas de pente ou ont un profil concave ne permettant pas un écoulement facile des eaux. De même, les parcelles naturellement mal drainées, hydromorphes, ne sont pas reconnues aptes à produire de l'appellation.
Le paysage des Premières Côtes de Bordeaux est également marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage des « Premières Côtes de Bordeaux » et, de ce fait, sont également exclus.
Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins des Premières Côtes de Bordeaux, caractérisés par leur moelleux, leur rondeur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins concentrés. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied est limité. De même, la charge maximale à la parcelle est limitée avant surmaturation. Enfin, le rendement est également maîtrisé.
Les vins blancs de cette région, riches en sucres et en alcool, se sont révélés adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Le développement du commerce du vin au XVIII^{ème} siècle avec notamment les marchés du nord de l'Europe a grandement contribué à l'enrichissement de la région des « Premières Côtes de Bordeaux ». La région est alors très appréciée des bourgeois bordelais qui s'y installent dans de belles demeures appelées « folies », ces dernières participant aujourd'hui à l'identité de la région viticole.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

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

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° - Mode de conduite :

a)- Densité de plantation.
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est supérieure à

2000 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.
Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b)- Ecartement entre rangs et distance entre pieds.
Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs, à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° 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 minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte.
Elle indique :
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2° Déclaration préalable de conditionnement :

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

3° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de

l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de un mois maximum après ce repli.

4° Déclaration de déclassement :

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

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

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.	
Capacité de cuverie.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) 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 doit être prise en compte dans le contrôle.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (richesse minimale en sucre des lots) chez les opérateurs.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Réception et transfert de la vendange (foulage, égrappage, transfert sans trituration).	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) 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]).
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 la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

du territoire national.	
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Documentaire, visite sur site.

II-Références concernant les structures 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.

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE

BÉNÉFICIANT D'UNE MESURE TRANSITOIRE

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