Publié au BO-AGRI le 31 août 2023

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« Entre-deux-Mers »

Homologué par arrêté du 16 août 2023 publié au JORF du 25 août 2023

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs secs.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde, situées entre la Garonne et la Dordogne Dordogne sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 : Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton et

Tresses.

b) - Pour la dénomination géographique « Haut-Benauge », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022: Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Porte-de-Benauge, Saint-Pierre-de-Bat, Soulignac et Targon.

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 3 novembre 1983, 25 juin 1987, 25 février 1988, 2 juin 1989, 8 novembre 1990, 12 février 1998, 5 novembre 1998, 28 mai 1999, 3 février 2000, 26 mai 2000**,** 28 mai 2004, 09 juin 2015 et 20 juin 2018.

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 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 janvier 2022 : Abzac, Aillas, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arsac, Les Artigues-de-Lussac, Arveyres, Asques, Aubiac, Auros, Avensan, Ayguemorte-Les-Graves, Barie, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blaye, Bommes, Bonzac, Bordeaux, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castelnau-de-Médoc, Castets-et-Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cénac, Cenon, Cérons, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-en-Médoc, Coimères, Comps, Couquèques, Cours-les-Bains, Coutras, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Donnezac, Donzac, Les Eglisottes-et-Chalaures, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Fargues, Le Fieu, Floirac, Floudès, Fontet, Fours, Francs, Fronsac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Gensac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-Loirac, Labarde, Labescau, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Ligueux, Listrac-Médoc, Lormont, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Macau, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Massugas, Mazères, Mazion, Mérignac, Mombrier, Monprimblanc, Montagne, Mouillac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Néac, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Reignac, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, La Roquille, Sablons, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-

Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Loubert, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Salaunes, Les Salles, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Le Tourne, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Vins blancs :
Les vins sont issus des cépages suivants :

- Cépages principaux : muscadelle B, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G ;
- Cépages accessoires : colombard B et ugni blanc B.

Vins rouges :
Les vins sont issus des cépages suivants :

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Vins blancs et rouges :
La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement de l'exploitation.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 85 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes :
Seules sont autorisées les tailles suivantes :
- Les tailles Guyot simple et mixte ;
- La taille Guyot double ;
- Les tailles à cots (ou coursons) de type cordon bas et éventail.

Pour les cépages blancs et gris :
Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 14 yeux francs.

Pour les cépages noirs :
Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Le palissage est obligatoire.

Cépages blancs et gris :
La hauteur de feuillage palissée est 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.

Cépages noirs :
La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0.6 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.

Cépages blancs et gris :
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximal de 18 grappes par pied.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

Cépages noirs :
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.
Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

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

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

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

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin**.**
Elle est limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle.

3°- Autres pratiques culturales

- Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.
- Tout opérateur calcule et enregistre son Indice de Fréquence de Traitement (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.
Cépages blancs et gris :
La richesse minimale en sucre des raisins ne peut être inférieure à 170 grammes par litre.

Cépages noirs :
La richesse minimale en sucre des raisins ne peut être inférieure à 200 grammes par litre.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Vin blanc :
Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

Vin rouge :

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

Vin blanc :
Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 75 hectolitres par hectare.

Vin rouge :

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.

- Les vins proviennent d'au moins deux des cépages principaux visés au point V (1°).
- La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30% dans l'assemblage des vins.

b) Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,3 gramme par litre.

c) Normes analytiques.

Vin blanc :

- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
- Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 180 milligrammes par litre.

Vin rouge :

- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16.33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

- Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Vin rouge :
- L'emploi de morceaux de bois de chêne dont la dimension la plus élevée est inférieure à 5 centimètres est interdit après écoulage du vin.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15%

e) Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne avec pompe de type centrifuge à palettes est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres) est interdite.

f) Capacité de la cuverie.
Vin blanc :
La capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage est au moins équivalente à ~~1.2~~ 1.5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente.

Vin rouge :
La capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente.

g) Entretien global du chai et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
Les chais de vinification et d'élevage sont réservés uniquement à ces deux opérations.

h) Maîtrise des températures de vinification.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- 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 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3° 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 des contaminations.

4°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

Vin blanc :
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vin rouge :
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la deuxième année suivant celle 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 « Entre-Deux-Mers » constitue un vaste plateau délimité par la rive gauche de la Dordogne au nord et la rive droite de la Garonne au sud. Dans le département de la Gironde, cette appellation concerne 133 communes.

Malgré son climat de type océanique, la région de « l'Entre-deux-Mers » bénéficie d'une pluviosité modérée. Si les vents océaniques dominent, ce secteur de la Gironde bénéficie plus largement des vents du sud-est moins humides. A cela s'ajoute un nivellement relatif des fluctuations saisonnières grâce à sa situation « entre deux marées ». En effet, l'influence des mascarets, ces vagues montantes lors des grandes marées, est très sensible à l'intérieur des terres. Les caractéristiques principales de cette région sont surtout liées à sa topographie, sa géologie et aux formations lithologiques rencontrées.

Les deux fleuves, qui enserrent le plateau calcaire d'âge tertiaire, ont déposé des nappes de sables, de graves et d'argiles à la fin du Tertiaire et au Quaternaire. La région a ainsi reçu les alluvions des Pyrénées par la Garonne, et celles du Massif central par la Dordogne. Le plateau argilo-calcaire s'étend entre 60 mètres et 100 mètres d'altitude en moyenne.

Les secteurs de plateau présentent des sols qui sont fréquemment constitués de formations de recouvrements limoneux d'origine éolienne plus ou moins épais, dénommés boulbènes. Le vignoble se situe sur de hautes terres disséquées par de nombreux cours d'eau qui ont formé les coteaux. Associant diverses expositions, les sols à prédominance argileuse sont très propices à l'implantation des cépages blancs.
Les formations superficielles de versant sont plantées en vignes lorsqu'elles sont associées à des expositions sud et ouest, le ruissellement en ayant éliminé les recouvrements sablo-limoneux pour laisser place à des sols de nature plus caillouteuse.

Dans les deux vallées principales, la dualité dans les apports d'alluvions est un trait essentiel car la Garonne a d'abord déposé ces alluvions avec une telle extension que celles de la Dordogne sont restreintes à la marge nord-ouest où elles sont déposées en terrasses étagées. Les sols sont graveleux dans une matrice sablo-argileuse.
Enfin, l'érosion des coteaux peut mettre en évidence la couche de molasse sous-jacente aux calcaires, en particulier ceux regardant la Dordogne.

Le paysage de « l'Entre-deux-Mers » est varié, les bois et prairies se partagent les coteaux exposés au nord, comme les parties humides ou alluviales. Ailleurs, la vigne cerne les multiples bastides, ces bourgs historiques dont les places centrales sont le théâtre de marchés traditionnels.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Alors que certains vignobles bordelais ont été introduits seulement depuis quelques siècles, ceux de la région « Entre-deux-Mers » sont issus d'une présence viticole très ancienne. La colonisation gallo-romaine est la première à faire de « l'Entre-deux-Mers » une région viticole de prédilection.
A partir du XI^{ème} siècle, les moines, plus particulièrement, développent la viticulture. L'installation des Bénédictins à La Sauve Majeure est un moment décisif. Les religieux de l'Abbaye étendent le vignoble, travaillent à l'amélioration des méthodes culturales et accroissent ainsi leurs revenus. Cette viticulture, faisant du moine le véritable « *pater vinearum »* (père des vignes) assure l'expansion, le commerce et la pérennité du vignoble de « l'Entre-deux-Mers ».

En 1850, le vignoble couvre 42 000 hectares, soit à peu près la même superficie qu'en 2009. La production totale de « l'Entre-deux-Mers », équilibré alors entre vins rouges et vins blancs, avoisine le million d'hectolitre, soit le tiers du volume produit en Gironde. En 1870 le vignoble dépasse les 70 000 hectares (FERET, E. Statistique générale du Département de la Gironde, tome II, 1874).

La région pouvait rêver de prospérer quand surgit le phylloxéra. Le plateau de « l'Entre-deux-Mers » est particulièrement concerné. En 1876, celui-ci est touché en totalité. Au début du XX^{ème} siècle, le vignoble ne recouvre pas encore les deux tiers de la superficie de 1870.

Durant la période judiciaire de reconnaissance des appellations d'origine, un jugement du Tribunal Civil de Libourne, en date du 28 octobre 1924, a réservé l'appellation « Entre-deux-Mers » aux vins blancs et rouges produits dans le département de la Gironde entre la rive gauche de la Dordogne et la rive droite de la Garonne. Par la suite, le décret du 31 juillet 1937 reconnait l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », pour les vins blancs uniquement.

En 1953, à la demande du Syndicat viticole, le décret de l'appellation d'origine contrôlée est modifié et celle-ci est désormais réservée aux seuls vins blancs secs. En 1955, l'usage de la dénomination « Haut-Benauge » est autorisé pour neuf communes. Dès les années 1930 le mouvement coopératif a été très présent en Entre-deux-Mers. Elles sont aujourd'hui au nombre de 18 et regroupent 1700 viticulteurs et vinifient 85 % des vins blancs.

Au même moment, le vignoble rouge se développe et devient dans les années 2000 majoritaire, la production de vin rouge devient aussi emblématique de la région et des exploitations jusque-là reconnues pour leur production de vin blanc sec. La reconnaissance des vins rouges dans l'appellation vient consacrer cette évolution.

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

- Vins blancs :

Le vignoble de l'« Entre-deux-Mers » produit en moyenne 90 000 hectolitres.
Ces vins tranquilles présentent généralement une robe jaune paille alliant des reflets jaune-vert.
Ils sont généralement vifs à l'attaque et ensuite amples et ronds. Ils se caractérisent par des notes aromatiques de fleurs blanches (acacia par exemple,) et par un fruité aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

- Vins rouges :

Les vins rouges de l'Entre-deux-Mers sont caractérisés par une couleur soutenue, pourpre dans leur jeunesse, rouge rubis à leur apogée et qui évolue vers des teintes grenat en prenant de l'âge.
L'arôme dominé par les fruits rouges, notamment dans leur jeunesse, peut se complexifier par des variantes fermentaires et boisées délicates. Le bouquet peu à peu engendre l'apparition des nuances aromatiques de sous-bois, voire légèrement truffées ou mentholées. Chez certains une note empyreumatique se distingue alors. Le retour aromatique permet de consolider la dominante fruitée du vin.
La bouche est fraîche, structurée et souple, malgré la trame tannique caractéristique.

3°- Interactions causales

La vigne n'est plantée que sur les terrains les moins fertiles. Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants. Ainsi, les sols profonds présentant une richesse minérale importante et surtout une forte réserve en eau utile sont exclus de l'aire parcellaire délimitée. De même, la situation topographique des parcelles est déterminante dans la délimitation de l'aire parcellaire : les fonds de thalweg, qui empêchent un écoulement normal de l'air froid, les bas de parcelles concaves, les bordures de ruisseaux et les pentes rendues hydromorphes par des mouillères sont exclues.

La diversité des sols implique une conduite sélective du vignoble et un choix des cépages en fonction des différentes situations. Les vins blancs, issus en grande partie du cépage sauvignon B, qui offre de bonnes qualités d'adaptation et d'expression, sont souvent issus d'assemblages avec les autres cépages principaux, comme le sémillon B, qui contribue à leur rondeur, mais aussi avec la muscadelle B, qui leur confère une certaine complexité aromatique. Accessoirement, les vieux cépages locaux, comme le colombard B et l'ugni blanc B, contribuent à enrichir les palettes aromatiques des vins.
Les vins rouges, issus principalement de l’assemblage des cépages merlot N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être complétés par du petit verdot N, du cot N. et du carmenère N. Les vins rouges bénéficient généralement d’une longue période d’élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant la mise en marché.

Grâce à une connaissance très fine de leur terroir, les vignerons de l’Entre-deux-Mers maîtrisent le choix des cépages en fonction des types de sols. Ces derniers, plantés avec le cépage adapté, permettent l'expression dans les vins d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques pour les vins blancs, de fruits rouges, parfois noirs et de notes mentholées pour les vins rouges.

Du XIe au XVe siècle, grâce aux liens privilégiés de Bordeaux avec l'Angleterre et malgré la guerre de Cent Ans et les guerres de religions, les grands possesseurs fonciers, monastères ou seigneurs laïcs, développent le vignoble de l'Entre-deux-Mers, dont la production est largement destinée à l'exportation.

Au XVIIIe siècle, Montesquieu est le plus grand défenseur de la viticulture moderne. Il possède dans l'Entre-deux-Mers la seigneurie de Raymond, à Baron. Il met son prestige et sa grande autorité au service de la viticulture ; pour la défense de ses propres intérêts, mais aussi au bénéfice de toute la province. Il déclare : " On peut comparer la vigne, dans cette province-ci, à cette manière avec laquelle les alchimistes se vantent de faire de l'or ; cette matière que tout le monde voit, que tout le monde touche, que tout le monde foule à ses pieds, qui est au pauvre comme au riche, et que pourtant personne ne connaît. ”

Au début du XXe siècle, le vin blanc produit dans l'Entre-deux-Mers est très apprécié de la cour de Russie. La crise des années 1950 a conduit les viticulteurs à consentir d'importants efforts pour la restructuration des domaines, la replantation du vignoble et sa reconversion éventuelle, afin de trouver un bon équilibre entre type de sol, exposition, situation viticole, couleur, cépage et porte-greffe. Puis, avec l'aide de l'institut d'œnologie de Bordeaux et de la chambre d'agriculture de la Gironde, les viticulteurs de l'Entre-deux-Mers ont acquis une meilleure maîtrise des méthodes d'élaboration, de vinification et d'élevage et ont entrepris de moderniser les installations permettant la maîtrise des températures indispensable à l'élaboration des vins blancs secs lors de la vinification.

Depuis une vingtaine d'année, l'amélioration constante de la qualité permet une meilleure reconnaissance des vins blancs et vins rouges et une plus grande appropriation par les viticulteurs. Les producteurs de cette région commercialisent de plus en plus leur production en bouteilles et signent de leur nom leur production. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre pour élaborer un produit de qualité.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée pour les cépages blancs

Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 3 février 2000 et exclues de l'aire parcellaire délimitée 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 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges : Arbis, Baigneaux, Bellebat, Bellefond, Blasimon, Cantois, Castelviel, Cessac, Cleyrac, Coirac, Courpiac, Daubèze, Escoussans, Faleyras, Frontenac, Gornac, Ladaux, Lugasson, Martres, Mauriac, Mérignas, Montignac, Mourens, Romagne, Ruch, Saint-Brice, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac et Targon.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépages sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B et en cépages accessoires et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

- 20 % des superficies au plus tard le 1er août 2020 ;
- 40 % des superficies au plus tard le 1er août 2025 ;
- 100 % des superficies au plus tard le 1er août 2036.

Pour ces vignes, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 20 par pied pour les cépages sauvignon B, sauvignon gris G et les cépages accessoires, et 45 000 par hectare et 18 par pied pour le cépage muscadelle B.

b) – Les parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009, plantées en cépage sémillon B et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare 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 2031 incluse pour les vignes plantées avant le 1er septembre 1985 ;
- Jusqu'à la récolte 2036 incluse pour les vignes plantées entre le 1er septembre 1985 et le 1er septembre 1990 ;
- Jusqu'à la récolte 2041 incluse pour les vignes plantées entre le 1er septembre 1990 et le 1er septembre 1995 ;
- Jusqu'à la récolte 2045 incluse pour les vignes plantées entre le 1er septembre 1995 et la date d'homologation du présent cahier des charges.

Pour ces vignes, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 18 par pied.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - La dénomination géographique « Haut-Benauge » est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – **Obligations déclaratives**

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

2. Déclaration de replis
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauge », dans une appellation 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 d'au moins cinq jours ouvrés avant ce repli.

3. Déclaration préalable de retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de retiraison au moins cinq jours ouvrés avant la retiraison du lot concerné.
Cette déclaration précise le volume, le millésime, l'identification de la (ou des) cuves concernée(s), la date et l'heure probable de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.
Cette déclaration précise le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de 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.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 maximum après ce déclassement.

7. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 31 mars de l'année de récolte auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles préalablement affectées à la production de l'AOC.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :

- L'identité de l'opérateur ;
- Le numéro EVV et SIRET ;
- La ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- Pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs.

II. - Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2 - Potentiel de production revendiquable (encépagement, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille

Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge
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
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. ci-dessus)
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs - Contrôles terrain
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Matériel interdit	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retiraison
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 (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : info@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 les garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
