Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« PAUILLAC »
homologué par le décret n° 2011-1746 du 1er décembre 2011 **modifié par le** décret n°2012-1308 du 26 novembre 2012 **,**
l'arrêté du 22 novembre 2017 et l'arrêté du 15 mai 2019
publié au JORF du 23 mai 2019

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur la base du code officiel géographique en date du 27 avril 2018 sur le territoire de la commune de Pauillac du département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe pour les communes suivantes : Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent :
- du 6 novembre 1997 et du 23 novembre 2016 pour la commune de Pauillac,
- du 6 novembre 1997 et du 6 septembre 2018 sur les communes suivantes pour les parcelles indiquées en annexe : Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

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

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 27 avril 2018 en dehors des parcelles citées an annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

V. — Encépagement

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

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :
- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à deux cordons, ou en éventail à quatre bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- douze grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime du code rural 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.

2° - Autres pratiques culturales :

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.

3° - Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin.

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

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

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 57 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

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

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

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

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

c) - 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 ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

d) - Capacité de cuverie.
- Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime du code rural ;
- 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 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Dans le département de la Gironde et dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à 50 kilomètres au Nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire, la zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » correspond au territoire de la commune de Pauillac ainsi qu'à une partie du territoire des communes de Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.
Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. 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. Mais les principales caractéristiques de cette région sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.
La géologie de la commune de Pauillac correspond à l'extension de terrasses graveleuses disposées parallèlement à l'estuaire de la Gironde, à des altitudes variant de 3 à 30 mètres. Ces terrasses d'âge quaternaire et d'une épaisseur de l'ordre d'une dizaine de mètres en moyenne, recouvrent presque totalement les marnes et calcaires de l'éocène et de l'oligocène sur lesquels elles reposent. Perpendiculairement à l'axe de l'estuaire, les terrasses ont été disséquées par un réseau hydrographique dense affluent de la Gironde : les « esteys » et les « jalles ». Sur l'ensemble du territoire, les zones de dépressions sont souvent comblées de sables éoliens (Sables des Landes). En bordure de l'estuaire, les alluvions récentes appelées localement « palus » complètent la diversité des formations rencontrées. Ainsi les sols de graves plus ou moins sableuses des croupes dominent les sols sableux sur argiles des dépressions et les argiles grises et noires des « palus » et marais.
Par l'étagement en terrasses disséquées, le territoire de Pauillac jouit d'un modelé de croupes de graves particulier et reconnaissable. Le moutonnement et le nombre important des croupes confèrent au territoire une morphologie unique et propice, par les expositions, la proximité de l'estuaire et les propriétés drainantes des sols, à la naissance d'une viticulture de très haute qualité. De grands axes de dissection isolent le territoire de ses voisins et coïncident avec les limites administratives de la commune à de rares exceptions près.
Les paysages de Pauillac se déclinent en trois principaux systèmes de croupes viticoles de tailles variables : la plus étendue dans la partie méridionale de la commune où l'on trouve les hameaux de Saint-Lambert et Bages est limitée au Sud par le vallon de Juillac, qui correspond également avec la limite administrative de Saint-Julien-Beychevelle, et au Nord par le vallon du Gaêt ; ce dernier isole la plus réduite dans la partie centrale de la commune structurée autour du hameau d'Artigues ; la croupe septentrionale organisée autour du hameau du Pouyalet est limitée au Nord par le chenal et le marais

de Lafite qui coïncident avec la limite entre les communes de Pauillac et Saint-Estèphe. La ville et le port de Pauillac sont situés en contrebas de ces croupes sur la rive de l'estuaire.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme dans le reste du Médoc, les premières traces de vignes à Pauillac datent de l'Antiquité pendant l'occupation romaine. Cependant, la région comprenait alors de nombreux marécages. La particularité du lieu tient ici dans l'établissement d'un port dont la première activité a été le commerce du bronze. Et c'est autour de ce lieu d'échanges commerciaux que le vignoble va se développer et attirer des investisseurs.
Ce n'est véritablement qu'au milieu du XIIIème siècle que les premiers foyers viticoles se développent. Les plantations s'étendent progressivement et au XVIIème siècle, les anciennes seigneuries deviennent peu à peu des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. L'influence des Hollandais concourt au drainage ce qui permet une mise en culture de secteurs inexploités jusqu'alors. Ils sont également à l'origine de la constitution des grands domaines viticoles dans cette région. A partir du XVIIIème siècle, l'évolution est rapide. Les constructions se multiplient, les techniques s'améliorent. Les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « cépages à petits grains » : le cabernet-sauvignon N surtout, mais aussi les carmenère N, cabernet franc N, petit verdot N, cot N et merlot N.
Pauillac devient alors le plus important port des vins du Médoc, véritable porte d'entrée et de sortie de toute la production vinicole. Au début du XIXème siècle, des négociants et des courtiers investissent dans plusieurs propriétés. Si aujourd'hui la ville dispose surtout d'un port de plaisance, au XIXème et au XXème siècles, Pauillac est le siège d'industries lourdes (hauts fourneaux, raffinerie de pétrole) et une porte ouverte sur le monde car c'est l'une des escales des grands transatlantiques à destination de l'Amérique du Sud.
Au début du XXème siècle avec la mise en place progressive du concept d'appellation, la définition de l'appellation « Pauillac » est d'abord judiciaire. Et c'est en vertu des usages « locaux, loyaux et constants » que le jugement du tribunal de Lesparre du 29 novembre 1926 octroie le droit à l'appellation « Pauillac » à certaines parcelles des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur car elles appartenaient historiquement à des crus classés de la commune de Pauillac. Par la suite, le décret de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » publié le 14 novembre 1936 reprend ces dispositions.
Le vignoble de Pauillac s'étend aujourd'hui sur près de 1 250 hectares où se côtoient encore d'une part les grandes propriétés à la renommée mondiale qui exploitent 90 % du vignoble et d'autre part une soixantaine de petites exploitations fréquemment en métayage et structurées autour d'une cave coopérative qui depuis 1933 fédère les petits vignerons pauillacais.
Le vignoble d'appellation « Pauillac » produit en moyenne 55 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins de « Pauillac » sont de couleur très soutenue. Ces vins sont puissants et charpentés notamment grâce à l'assemblage où le cabernet-sauvignon N est particulièrement dominant. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par le cabernet franc N voire plus rarement le petit-verdot N. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande complexité.
Le mode de conduite du vignoble, à travers une densité réelle bien au-delà des 7 000 pieds par hectare exigés par le cahier des charges de l'appellation, permet d'obtenir grâce à des rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

3°- Interactions causales

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac », l'aire parcellaire de production délimite les parcelles dont la nature des sols est graveleuse ou sablo-graveleuse à condition que la teneur en sable fin, généralement d'origine éolienne, soit assez faible et que la perméabilité des sols soit correcte. Les sols de Pauillac font partie des terres de prédilection du cabernet-sauvignon N mais le merlot N s'y exprime également très bien. Par contre, les parcelles situées sur alluvions modernes, sur placages de sables éoliens importants ou mal drainées car situées sur sous-sol imperméable sont exclues de l'aire parcellaire de production. Il en va de même des parcelles artificialisées, bâties ou exploitées en gravières. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.
La qualité et la typicité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » trouvent leurs racines dans la nature des sols et leur situation topographique à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.
Dès les débuts de la commercialisation sur le marché londonien des « New French Clarets », au XVIIIème siècle, les vins de Pauillac sont parmi les plus reconnus. En 1787, la hiérarchie des crus établie par Thomas Jefferson, affiche les châteaux Latour et Lafite parmi les premiers crus. Plus encore que dans les autres appellations viticoles de la presqu'île du Médoc, les crus de la commune de Pauillac ont fait l'objet d'une grande reconnaissance par les différents classements de propriétés entrepris depuis la fin du XVIIème siècle. Avec aujourd'hui 18 crus classés (dont les premiers Lafite-Rothschild, Latour en 1855 et Mouton-Rothschild en 1973), cette commune compte le plus grand nombre de crus classés.
Par son port, dont l'activité commerciale historiquement diversifiée a permis le développement, et par sa situation géographique présentant les meilleures dispositions pour l'expression des cépages du bordelais et principalement du cabernet-sauvignon N, le territoire de Pauillac a fédéré des générations de viticulteurs puis d'investisseurs qui se retrouvent et s'identifient dans l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac ». La notoriété et la renommée mondiales de toutes les prestigieuses propriétés de ce territoire sont à l'origine et contribuent grandement à celles de l'appellation et de la région de Bordeaux.

XI. — Mesures transitoires

1° - Mode de conduite :

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) - La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

d) - A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

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 février de l'année 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° - Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :

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

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

3° - 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 dix jours ouvrés avant l'expédition

4° - Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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'un mois maximum après ce repli.

5° - 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.

II. — Tenue de registres

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

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

Il indique pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2°- Vignes en mesures transitoires

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.

3° - Documents particuliers :

- Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.
- Enregistrement des contrôles de maturité.
- Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO_2 total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

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 (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.

A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Contrôle Documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire-(tenue de registre) 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.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs. Par examen visuel du raisin.
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]).
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 DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Qualisud
1017, route de Pau
40 800 Aire-sur-l'Adour
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.7513.36
Courriel : contact@qualisud.fr
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011et agréé par l'INAO.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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 font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

A N N E X E

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

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

commune	section	lieu-dit	numéro	superficie totale (ha)	superficie classée en AOC Pauillac (ha)
SAINT-ESTEPHE	D3	LADOUYS-NORD	396	0,1525	0,1525
SAINT-ESTEPHE	D3	LADOUYS-NORD	398	0,1890	0,1890
SAINT-ESTEPHE	D3	BLANQUET-OUEST	1695	4,3970	1,5360
					0,9640
					0,1173
					1,7797
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	LA LANDE	86	0,3560	0,3560
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	LA LANDE	94	0,4035	0,4035
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	LA LANDE	96	0,3665	0,3665
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	MONTAUBAN	97	1,7650	1,7650
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	MONTAUBAN	98	0,9900	0,9900
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	MONTAUBAN	278	1,3515	1,3515
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	MONTAUBAN	283	0,9920	0,9920
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	MONTAUBAN	284	3,8125	3,8125
SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	A1	GARTIEUX	308	0,4400	0,4400
SAINT-SAUVEUR	AL	BEHERRE	185p	1,3685	0,1700
SAINT-SAUVEUR	AL	BEHERRE	186p	0,7920	0,5943
SAINT-SAUVEUR	AL	BEHERRE	187p	7,7470	2,2672
					0,4898
					0,6848
					0,5169
					0,5000
					0,1098
SAINT-SAUVEUR	AL	LE ROUSSINA	393	0,0903	0,0903
SAINT-SAUVEUR	AN	MADRAC	27	1,7400	1,7400
SAINT-SAUVEUR	AN	MADRAC	28p	2,1620	0,5675
SAINT-SAUVEUR	AN	MADRAC	40p	1,3190	
SAINT-SAUVEUR	AN	HAUT-MADRAC	49p	2,8000	0,9735
					0,1400
					0,7420
					0,6375
SAINT-SAUVEUR	AV	VIGNES DE PEYRABON	330	1,4226	1,4226
SAINT-SAUVEUR	AV	VIGNES DE PEYRABON	331	0,6298	0,6298
SAINT-SAUVEUR	AV	VIGNES DE PEYRABON	332	0,6097	0,6097
SAINT-SAUVEUR	AV	VIGNES DE PEYRABON	333	1,4562	1,4562
SAINT-SAUVEUR	AV	VIGNES DE PEYRABON	334	0,7483	0,7483
