Publié au BO agri du MASAF le 7 novembre 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« Blaye »

Homologué par l'arrêté du 24 octobre 2024

Publié au JORF du 31 octobre 2024

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Blaye », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux conditions 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 « Blaye » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon et Val de Livenne.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus de raisins récoltés sur des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 30 novembre 2023 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès de l'organisme de défense et de gestion qui en transmet une copie aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 mars de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

V. – Encépagement

1° - Encépagement :
Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N et cot N (ou malbec).
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 85% de l'encépagement.

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 6 000 pieds à l'hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,67 mètre carré, cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs et la distance entre les pieds sur le même rang.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les seuls modes de taille autorisés sont les tailles dites à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois), avec un maximum de :
- 45 000 yeux francs par hectare pour le cépage merlot N ;
- 50 000 pour les autres cépages.
Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.

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

Un système de relevage est obligatoire.
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.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 13 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 de son sol.
En particulier, aucune parcelle ne peut être 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°- Autres pratiques culturales

Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.

Le désherbage chimique des tournières est interdit.

Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

Le paillage plastique 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 :

La richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)		Titre alcoométrique volumique naturel minimum (%)
merlot N	Autres cépages	
210	189	12

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 48 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 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 3e 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 deuxième 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 deuxième 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, la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Réception et pressurage.

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) - Assemblage des cépages :

L'AOC « Blaye » est un vin d'assemblage d'au moins deux cépages avec une proportion supérieure ou égale à 50% de Merlot.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 %.

c) - Fermentation malolactique :

Tout lot de vin commercialisé présente un teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Paramètres analytiques	Vins avant conditionnement (Vins en vrac)	Vins après conditionnement
Sucres fermentescibles (Glucose + fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤3
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.27 ou 0,79 acide acétique (0,65 exprimé en H_2SO_4)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	140	

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'enrichissement est interdit.

f) - Matériel interdit.

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) 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 mm) est interdite.

g) - Capacité de la cuverie.

La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage représente un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente à surface égale.

h) - 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 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5° - Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er avril de la deuxième 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 :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » est située dans la partie nord du département de la Gironde sur la rive droite de l'estuaire. La présence de l'estuaire sous l'influence des entrées maritimes provenant de l'océan, associé à une durée d'ensoleillement soutenue (240 jours annuels), confèrent à cette région un climat tempéré et des conditions très favorables à la viticulture. Cette zone géographique regroupe 40 communes des trois anciens cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin.

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.

Le Blayais présente trois ensembles géomorphologiques avec : une partie « estuarienne » de coteaux calcaires drainés vers l'Ouest et le Sud-Ouest par un réseau hydrographique court et encaissé, une partie interne de plateau plus argileuse drainée vers le Nord par un réseau hydrographique long morcelant peu le paysage et enfin une région d'arrière-pays plus sableux au Nord et à l'Est où ne se sont développés que de rares cours d'eau intermittents, peu marqués dans la topographie.

La diversité géologique de la région se retrouve dans la nature des sols. Sur le socle calcaire, les sols sont bruns, peu argileux et peu épais, souvent de type rendzine. Sur l'intérieur du plateau, les sols bruns deviennent plus argileux et à tendance sableuse dans les pentes. Au Nord et à l'Est de l'aire géographique, les sols localement sablo-graveleux sont majoritairement sableux gris à noirs, acides et reposent fréquemment sur un sous-sol induré ferrique de type « alios ». Ces « podzols » se déclinent en plusieurs nuances. La caractérisation précise des différents types de sols présents dans l'aire géographique de l'appellation « Blaye » a été établie grâce à une étude pédologique réalisée en mai 2015.

Ainsi, l'aire géographique de l'appellation « Blaye », présente deux grands types de paysages. Les plateaux et coteaux qui dominent l'estuaire sont très marqués par la viticulture. Structurés autour de la ville de Blaye et de sa citadelle, les petits bourgs, villages et hameaux sont disséminés dans le vignoble où quelques boisements de taille réduite subsistent principalement dans les vallons. Dans les plateaux de la partie orientale le vignoble est associé à l'élevage et apparaît plus sous forme de clairières dans un environnement de landes ou boisé de pins maritimes.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.

Au Moyen-Âge, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Sous Louis XIV, la position stratégique de la ville de Blaye s'affirme avec la construction de la citadelle par Vauban. Cette nouvelle vocation militaire perturbe considérablement l'activité commerciale de la région.

Dans le courant du XVIII^{ème} siècle, avec un retour à une relative sérénité locale, de nouvelles expériences d'encépagement, des méthodes de culture optimisées et des procédés de vinification innovants pour l'époque, comme 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, 1978), ont apporté au marché du vin un renouveau assorti d'une nouvelle prospérité.

Les fléaux du XIX^{ème} siècle (oïdium, mildiou, phylloxera) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale. Au début du XX^{ème} siècle, à la suite d'une instance menée contre un propriétaire, le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement du 18 juillet 1929 l'appellation « Blaye » ou « Blayais » pour les vins rouges et blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Le décret du 11 septembre 1936 qui reconnait l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » ou « Blayais », confirme l'aire géographique.

Après une baisse des revendications, à la fin des années 1980, le Syndicat viticole des appellations « Blaye » et « Premières Côtes de Blaye » a entrepris une démarche de révision des conditions de production. Ces conditions de production ont d'abord été traduites dans une charte puis dans le cahier des charges.

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

Ces vins rouges tranquilles sont principalement obtenus à partir du cépage merlot N bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins puissants et ronds, à la couleur rouge soutenue qui présentent souvent des notes aromatiques de fruits rouges intenses évoluant fréquemment au vieillissement vers des nuances épicées.

L'assemblage avec les autres cépages principaux que sont le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N apporte de la fraîcheur et de la structure, augmentant ainsi le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. Le cot N (ou malbec), cépage principal également, donne des vins particulièrement aptes au vieillissement, riches en tanin, concentrés, puissants, très colorés, aux notes d'épices et de fruits noirs.

Enfin, les cépages accessoires comme la carmenère N ou le petit verdot N ajoutent à la richesse et à la complexité de ces vins.

3° - Interactions causales :

Cette région située à la charnière des départements de la Gironde, de la Charente et de la Charente Maritime offre une diversité des milieux et des paysages où les viticulteurs ont su, avec le temps, créer une identité commune. Si, à l'origine, les savoir-faire locaux ont conduit les viticulteurs à produire des vins rouges et des vins blancs, depuis la reconnaissance des appellations, le vignoble est essentiellement planté en cépages rouges.

Parmi les vignobles anciens du Bordelais, les cépages de l'appellation « Blaye », cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIIIe siècle, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Les sols, au drainage satisfaisant (naturel ou maîtrisé par l'homme), sur lesquels la vigne est plantée à des densités particulièrement élevées pour la région, sont à l'origine de la puissance et de la rondeur des vins.

Grâce au travail précis de caractérisation des sols d'aire d'appellation, les parcelles soigneusement sélectionnées essentiellement sur des plateaux ou sur des coteaux, permettent l'expression optimale des cépages locaux, qui ont été choisis au cours de l'histoire pour leur aptitude à la conservation et au vieillissement, afin de permettre le transport lointain des vins. Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation est élevée.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte, cette longue période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur expression.

Au sein des appellations d'origine contrôlées du Nord-Gironde, « Blaye » fait figure aujourd'hui de fleuron.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

L'étiquetage 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 préalable d'affectation parcellaire :

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 juin de l'année de récolte.

2° - Déclaration préalable de travaux :

Lors de remaniement des parcelles, avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

~~2~~ 3° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de 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.

4° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

5° 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 de cinq jours ouvrés minimum avant ce repli.

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 après ce déclassement.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES DE CONTRÔLE
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 et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage et production des jeunes vignes)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur le terrain pendant les vendanges.
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle pendant les vendanges du matériel utilisé
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Respect de la date limite et du type de taille. Comptage du nombre d'yeux francs 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 lors du 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.
B.2 - Récolte et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES DE CONTRÔLE
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement,..)	Contrôle documentaire (registre d'enrichissement, cahier de chai)
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Vérification des déclarations de récolte et de production
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire (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 du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle visuel

II – Références concernant les structures 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
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
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 des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, ayant reçu délégation de l'INAO.