Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Graves de Vayres »
Homologué par l'arrêté du 10 décembre 2024, publié au *JORF* du 12 décembre 2024

Chapitre Ier

I. Nom de l'appellation

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

II. Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Graves de Vayres » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

IV. Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2024 : Arveyres et Vayres.

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 de la séance du comité national compétent du 25 juin 1987 et du 26 juin 2014.

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

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2024 :
Beychac-et-Caillau, Cadarsac, Fronsac, Génissac, Izon, Libourne, Nérigean, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Michel-de-Fronsac et Saint-Sulpice-et-Cameyrac.

V. Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

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

b) - Vins blancs :
Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : merlot blanc B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.
La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée 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 4 500 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 mètre.

b) - Règles de taille :
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 14 yeux francs par pied :
- taille Guyot double, simple et mixte ;
- taille à cots (ou coursons) en cordon bas et éventail.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage :
- La hauteur de feuillage palissé doit être 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.
- Le fil inférieur du palissage doit être au minimum à 0, 40 mètre au-dessus du sol.
- Pour les plantations réalisées en cordon bas palissé, la hauteur maximale du cordon est de 0, 50 mètre,-cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle :
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 8 500 kilogrammes par hectare pour les vignes produisant des vins rouges ;
- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vignes produisant des vins blancs.
Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.
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.

g) - Installation et plantation du vignoble.
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder 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

Le désherbage chimique des tournières est interdit.

Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.

Les pulvérisateurs non face par face à jets non dirigés (turbines aéroconvecteur montées sur tracteur enjambeur ou canons oscillants) sont interdits. Lorsque la pente de la parcelle est supérieure à 20%, l'usage des turbines aéroconvecteur montées sur tracteur enjambeur ou des canons oscillants peut être autorisé.

La qualité du réglage du matériel de pulvérisation est vérifiée en début de campagne et au moment de la floraison, en contrôlant le volume de bouillie appliqué par hectare (mesure de la vitesse d'avancement réelle et du débit au niveau de chaque diffuseur).

L'exploitant intervient et adapte la dose par hectare de produit phytosanitaire en fonction de la pression de la maladie, du stade phénologique et de la surface totale du végétal à protéger.

L'apport d'azote minéral de synthèse est limité à 30 unités par hectare et par an.

Afin de préserver le paysage caractéristique du vignoble, la destruction des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes, haies, arbres et bosquets, mares…) est interdite, sauf justification.

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 :

a) Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

Couleurs des vins	Richesse minimale en sucre des raisins selon le cépage (grammes en litre de moût)	
	merlot N / sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages
Vins rouges	189	180
Vins blancs (secs)	170	170
Vins blancs (autres)	178	178

b) - Titre alcoométrique volumique minimum naturel et acquis.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de :

Couleurs des vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE	
	Naturel minimum	Acquis minimum
Vins rouges	10,5%	
Vins blancs (secs)	10,5%	
Vins blancs (autres)	11%	10,5%

VIII. Rendements. - Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT
Vins rouges	53
Vins blancs (secs)	55
Vins blancs (autres)	50

2° - Rendement butoir :

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT
Vins rouges	65
Vins blancs (secs)	72
Vins blancs (autres)	55

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

b) Assemblage des cépages.
Pour les vins blancs, dans les assemblages, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 65 %.

c) Fermentation malolactique.
Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac ou conditionné) présente un teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.
- Avant conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 4	Supérieur à 4
Teneur maximale en acidité volatile maximale jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)

Teneur maximale en acidité volatile, au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)

- Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 4

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

f) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (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 millimètres) est interdite.

g) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose :
- d'une capacité de cuverie disponible pour la vinification des vins rouges équivalente au minimum à deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente à surface égale.
- d'une capacité de cuverie disponible pour la vinification des vins blancs équivalente au minimum à 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente à surface égale.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) - Entretien 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 rouges sont élevés au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Les vins blancs sont conditionnés à partir du 1er novembre de l'année de récolte.

b) - Les vins rouges sont conditionnés à partir du 1er mai de l'année suivant celle de la récolte.

c) - 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de trois mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage :

Les produits conditionnés sont entreposés dans un lieu de stockage à l'abri de la lumière et des grands écarts de température.

5° - Disposition relative à la mise en marché à destination du consommateur :

Date de mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins blancs 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.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre 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

La zone géographique est située sur la rive gauche de la Dordogne, à l'ouest de Libourne, dans le département de la Gironde. Cette zone géographique inscrite dans le vignoble Bordelais, bénéficie d'un climat océanique où les entrées maritimes jouent un rôle thermorégulateur important. En bordure du fleuve, le vignoble profite des effets modérateurs de la masse d'eau, mais aussi d'un mésoclimat particulier, dû au relief plus escarpé de la rive opposée et à la proximité du tertre de Fronsac. La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Vayres et Arveyres.

Le paysage est marqué par le plateau viticole, au sud, et la plaine alluviale, au nord-est d'Arveyres, dans la boucle convexe du méandre de la Dordogne, vouée aux peupleraies, aux cultures de céréales et aux pâturages.
Le plateau viticole, profondément entaillé, dans le sens nord-sud, par deux affluents de la Dordogne, *le Gestas* et *la Souloire*, qui coulent au cœur de deux vallons humides boisés, domine la rive concave de la Dordogne. Les deux bourgs des communes sont implantés dessus. Son altitude moyenne oscille entre 20 mètres et 30 mètres, et il présente une légère pente générale vers le nord/nord-est, en direction de la rivière.
Sur le substratum composé d'argiles sableuses et de graviers siliceux, se sont développés des sols de couleur beige, très sableux, ou, lorsque la couche de recouvrement de limons diminue, des sols argilo-

graveleux dont l'importante fraction caillouteuse et graveleuse est enrobée dans une argile ocre. Faciles à travailler, ces sols bien drainés, légèrement lessivés et généralement peu acides sont favorables à la culture de la vigne.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Au carrefour entre la voie romaine menant de Bordeaux à Lyon et la voie navigable de la Dordogne, les romains, arrivés vers l'an 50 avant J.C., créent un grand domaine rural. Autour, un village de pêcheurs, de potiers et de tisserands s'installe. Le village, au confluent de la Dordogne et du Gestas, prend le nom de *Varatedo,* « Grand Passage ». Les premières vignes sont probablement plantées à cette époque à Vayres.

De 1154 à 1453, Vayres fait partie des possessions anglaises en Guyenne, et de nombreuses batailles se déroulent autour du Château, qui est fortifié au cours cette période. Le droit de haute justice accordé au seigneur de Vayres (1238) et confirmé par Edouard 1er (1373) atteste de l'importance de la citadelle qui organise trois foires annuelles, facilitant la commercialisation des vins de la région.

A la fin de la guerre de Cent Ans, la région redevient française. En 1583, Henri de Bourbon, le futur Henri IV, vend le fief au vicomte de Gourgue, dont la famille conserve la propriété jusqu'au début du XXème siècle. Ainsi, par sa situation géographique, la région viticole des « Graves de Vayres » s'est historiquement révélée comme un carrefour commercial incontournable, assurant le développement du vignoble.

Au XIXème siècle le nom « Graves de Vayres » est revendiqué par plusieurs producteurs.

Le nom de cette appellation d'origine contrôlée qui fait référence à la nature des sols, a fait l'objet de nombreuses contestations lors de la période judiciaire de reconnaissance des appellations d'origine entre 1919 et 1935.

Le 3 janvier 1926, le « Syndicat viticole des Graves de Vayres » est fondé. Il décide, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, d'inclure au sein du parcellaire, les parcelles présentant des sols graveleux du plateau d'Arveyres comme celles de Vayres. Reste alors à faire reconnaître par le Tribunal civil, seule autorité compétente, le droit à l'appellation d'origine.

Le « syndicat des Graves de Bordeaux », prétextant la confusion possible avec les vins portant le nom de Graves, tente de s'opposer à la reconnaissance de l'appellation d'origine « Graves de Vayres » mais il est débouté par le Tribunal dans son jugement du 11 février 1928 qui confirme le bien-fondé de l'appellation d'origine « Graves de Vayres ».

L'appellation d'origine contrôlée « Graves de Vayres » est reconnue par le décret du 31 juillet 1937.

En 2010, le vignoble, qui couvre 500 hectares, produit en moyenne 25 000 hectolitres de vins rouges et 8 000 hectolitres de vins blancs dont environ deux tiers de vins blancs secs. Il est exploité par une quarantaine de producteurs.

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

Les vins blancs secs sont issus majoritairement des cépages sémillon B et sauvignon B. Ils se caractérisent par une certaine vivacité portée par le sauvignon B.
Le sémillon B apporte du gras et l'assemblage avec la muscadelle B renforce les arômes fruités.

Les vins blancs qui présentent des sucres fermentescibles sont issus principalement du sémillon B récolté fréquemment à surmaturité, et assemblé quelquefois avec le cépage merlot B, ancien cépage local. Ces vins se révèlent moelleux et souples.

Les vins rouges sont issus d'un assemblage des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N et cot N. Cet assemblage est très largement dominé par le merlot N, qui donne aux vins un caractère rond et velouté, avec un nez souvent très aromatique de fruits rouges. Le cépage cabernet-sauvignon N apporte une structure tannique solide mais jamais dure, et le cabernet franc N apporte de la finesse. Les vins rouges sont fins et peuvent être appréciés dans leur jeunesse avec leur caractère

fruité. Cependant, ils présentent une bonne aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans, selon les proportions de cabernet-sauvignon N dans l'assemblage.

3°- Interactions causales

En apportant de la fraîcheur en été et des brouillards à l'automne, le méandre de la Dordogne crée au sein de la zone géographique un mésoclimat tout à fait favorable à la maturation des raisins noirs et à la surmaturation des raisins blancs. Ce mésoclimat permet l'expression d'arômes de fruits rouges dans les vins rouges et une vivacité caractéristique qui soutient une structure aromatique fondée sur le fruité dans les vins blancs.

Cette appellation d'origine contrôlée, dont le nom fait référence à la caractéristique principale de ses sols viticoles, a très tôt fait l'objet d'une délimitation parcellaire fondée sur un critère objectif : « est considérée comme graveleuse toute parcelle où la grave se trouve à moins de 50 cm de la surface du sol ». Ainsi, seules les parcelles situées sur les terrasses argilo-graveleuses sont classées au sein de l'aire parcellaire.

La faible fertilité des sols graveleux impose une conduite sélective du vignoble. La densité de plantation est adaptée aux caractéristiques des sols : elle se traduit par des règles d'écartement maximum entre les rangs et une charge maximale à la parcelle limitée, tout comme le nombre maximal de grappes par pied.

L'influence anglaise, avec le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et Henri Plantagenet et la fin de la guerre de Cent Ans, a permis d'asseoir la notoriété de ces vins outre-Manche. Par la suite, la situation de carrefour géographique de Vayres en fait une halte importante et régulière pour les rois de France, assurant la diffusion des vins dans les pays ibériques.

Dès le milieu du XIX^{ème} siècle, dans les éditions de Bordeaux et ses vins, Cocks et Féret témoignent : « Sans prétendre rivaliser avec les Médoc ou les Saint-Emilion, les vins rouges des Graves de Vayres sont néanmoins pleins de délicatesse. Les premiers crus sont très recherchés du commerce pour leur corps et leur finesse et peuvent être classés parmi les meilleurs vins du Libournais, immédiatement après les deuxièmes crus de Pomerol. Quant aux vins blancs, ils restent toujours en faveur auprès des amateurs du Nord de la France et ils ont acquis une place non négligeable sur plusieurs marchés étrangers. »

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, mentionnée également dans les prix courants de Horeau-Beylot et Cie (1890), Jacquet et Fils (1895), Legendre et Cie (1898), négociants à Libourne, ainsi que dans les registres d'inventaires et de commerce de nombreuses maisons bordelaises figure sur des étiquettes imprimées depuis 1904 et dans l'exposition du sieur Béchaud à la foire aux vins de Bordeaux en novembre 1909.

A partir des années 1950, ces vins prennent une place importante sur les marchés étrangers et particulièrement en Allemagne.

Les vins des « Graves de Vayres », fruits de l'interaction entre un milieu géographique riche et original et une communauté humaine ayant su mettre en valeur ses vins, continuent de séduire de nombreux consommateurs à travers le monde.

XI. Mesures transitoires

1° - Densité de plantation.

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité inférieure comprise entre 4 000 pieds par hectare et 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage

b) Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité comprise entre 3 300 et 3 999 pieds par hectare continuent de bénéficier jusqu'à la récolte 2035 incluse, du droit à l'appellation d'origine contrôlée avec une réduction de rendement de 27% par rapport au rendement fixé pour une récolte donnée. La charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP) pour ces parcelles est fixée comme suit :

Couleur	CMMP (kilogrammes par hectare)
Rouge	6500
Blanc	7500

2° - Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et dont la hauteur de feuillage est inférieure aux dispositions fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et sous réserve que :
- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale à 0, 6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1er août 2012 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale à 0, 6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1er août 2015 ;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale 0, 6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1er août 2020.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2.50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1.50 mètre.

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 « Graves de Vayres » 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 31 mai de l'année de récolte.

2. Déclaration de revendication :
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de l'année de 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 général des lieux de stockage.

3. 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 pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.
Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de repli :
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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.

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.

II. Tenue de registres

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 les modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :
- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux.
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

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, plans papier ou SIG) et contrôle sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires), réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur site
Capacité de la cuverie de vinification	Contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	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 du nombre 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 sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins

B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	Contrôle documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire
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	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 les déclarations de récolte et 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 documentaire et contrôle sur site

II - Références concernant la structure de contrôle

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