Publié au BO agri du MASA le 13 mars 2025

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées
« Graves » et « Graves supérieures »
homologué par l'arrêté du 03 mars 2025 et publié au *JORF* du 06 mars 2025

CHAPITRE I^ER

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Graves », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux conditions 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 » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » est réservée aux vins tranquilles blancs avec sucres résiduels.

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 26 février 2020 : Arbanats, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade, et sur une partie du territoire de la commune de Coimères correspondant à la section A dite des Herrères 1ère feuille du cadastre (plan révisé pour 1934) certifié conforme au plan minute de conservation à la date du 5 novembre 2010.

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 14 septembre 1989, des 8 et 9 novembre 1989, du 10 février 2011, du 29 et 30 juin 2023 et de sa commission permanente du 4 septembre 2013 par délégation du comité national et du 11 février 2021.

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 des aires 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 26 février 2020: Barsac, Béguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian-sur-Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes et la partie de la commune de Castets et Castillon correspondant au territoire de l'ancienne commune de Castets-en-Dorthe avant sa fusion avec Castillon-de-Castets au 1er janvier 2017.

V. — Encépagement

1° - Encépagement :

a) - Vins rouges.
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.

b) - Vins blancs.
Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être 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 :
- taille dite à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois) ;
- 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 0,60 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 :
- 9 000 kilogrammes par hectare pour les vignes destinées à la production de vins rouges et blancs secs.
- 8 000 kilogrammes par hectare pour les vignes destinées à la production de vins blancs avec sucres résiduels.
Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied.
Pour les cépages petit verdot N, sauvignon B et sauvignon gris G, ce nombre maximum est de dix-sept 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, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à

7 500 kilogrammes par hectare.

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 ne peut être laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

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.
Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.
L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.

Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement (IFT).

3° - Irrigation :

Pour la production de vins rouges et blancs secs**,** l'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) Les vins rouges et blancs secs proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Les vins blancs avec sucres résiduels proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble et/ou passerillage sur souche).

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins blancs avec sucres résiduels sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.
Pour la production de vins rouges et blancs secs, 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 cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 178 grammes par litre de moût pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G et à 170

grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs.
Pour la production de vins blancs avec sucres résiduels, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure 221 grammes par litre de moût.

b) -Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins blancs secs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.
Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.
Les vins blancs avec sucres résiduels présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins blancs avec sucres résiduels présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 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 :
- 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges;
- 58 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins blancs avec sucres résiduels.

2° - Rendement butoir :

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 pour les vins rouges ;
- 68 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs ;
- 48 hectolitres par hectare pour les vins blancs avec sucres résiduels.

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) - Fermentation malo-lactique.

La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges. Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.

Avant conditionnement (vins en vrac), les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMETRES ANALYTIQUES	Vins rouges	Vins blancs secs	Vins blancs avec sucres résiduels
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤ 4	≥34
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13,26 ou 0,79 (0,65 g / l exprimé en H_2SO_4) ---------- Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16,33 ou 0,98 (0,80 g / l exprimé en H_2SO_4)	13,27 ou 0,80 (0,65 g / l exprimé en H_2SO_4)	
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)	140	180	

Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMETRES ANALYTIQUES	Vins rouges	Vins blancs secs	Vins blancs avec sucres résiduels
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤ 4	≥ 34
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)		13,27 ou 0,80 (0,65 g / l exprimé en H_2SO_4)	25 ou 1,5 (1,225 g / l exprimé en H_2SO_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 blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de

13,5 % ;

- Pour les vins blancs avec sucres résiduels l'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 19% vol.

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

g) - Capacité de la cuverie
La capacité minimale de la cuverie de vinification est équivalente à 2 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie en production pour les vins rouges et 1,5 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation pour les vins blancs.
La capacité de vinification correspond aux contenants de vinification, tels que cuves de vinification et barriques.

h) - Entretien global du chai et du matériel.
Les chais sont exclusivement destinés aux opérations de vinification des moûts et/ou de stockage des vins.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien et sont dans un niveau d'hygiène suffisant.

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs avec sucres résiduels sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant 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 mise en marché à destination du consommateur :

Les vins blancs secs 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 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs avec sucres résiduels sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier 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 des appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » forme une bande d'environ dix kilomètres de largeur sur la rive gauche de la Garonne, du nord de Bordeaux au sud-est de Langon, en contournant l'enclave des appellations d'origine contrôlées « Sauternes » et « Barsac ».

Comme les noms de ces appellations d'origine contrôlées l'indiquent, le territoire des « Graves » est constitué de galets, cailloux, graviers plus ou moins grossiers, de sables mêlés à des limons et argiles, reposant par endroit sur des calcaires mais généralement sur du sable pur ou de l'alios (sables agrégés contenant des particules de fer) ou des argiles. Il s'étend sur 42 communes du département de la Gironde,

Les sols des « Graves » sont issus d'une histoire géologique longue et complexe, étroitement liée à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Au cours de ces périodes, les glaciers pyrénéens érodent leurs vallées et préparent les stocks rocheux que les rivières rouleront ensuite jusqu'à la région bordelaise. De ces dépôts successifs ne restent plus que des reliques sous la forme de croupes de graves de toutes dimensions et de tous types.

Les sols qui depuis s'y sont formés ont en commun une grande perméabilité due à leur richesse en graviers et galets. S'ils ne sont pas les seuls sols très qualitatifs des « Graves », ils en constituent l'ossature et l'image même de l'excellence. Leurs pentes, en favorisant l'écoulement des eaux sont garantes d'un parfait assainissement superficiel. Ce drainage est par ailleurs renforcé par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne. Ce sont des sols où l'alimentation hydrique de la vigne est très fortement régulée.

Protégé des intempéries à l'ouest par la forêt de pins jouant un rôle thermorégulateur important, des grosses chaleurs et des excès d'humidité par une aération et une ventilation naturelle dues à la proximité de la Garonne, bénéficiant des influences océaniques modératrices sur le gel de printemps, le vignoble des « Graves » jouit d'un climat particulier et propice.

Les paysages viticoles des Graves, constitués de pentes douces où les cailloux clairs et polis réfléchissent la lumière sur les raisins, s'inscrivent entre fleuve et forêts de pins. Ce vignoble dense est parsemé de châteaux et domaines, témoins architecturaux de la mise en valeur de la région par l'exploitation viticole à toutes les époques, depuis le Moyen-Âge. Vers la forêt, le vignoble persiste au sein de clairières sur de jolies croupes de graves.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

La vigne a été implantée en Gironde dès l'Antiquité, aux portes de Bordeaux, dans la région des « Graves ».

Les fouilles archéologiques et les amphores permettent de dater la première implantation vers 40 après J.C. Toutefois, le véritable essor viticole débute au Moyen-Âge. A cette époque, les premières vignes sont plantées au cœur même de la ville de Bordeaux et dans ses alentours, sur des terres pauvres et caillouteuses impropres à toute autre culture.

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre apporte la prospérité. Celle-ci va s'appuyer sur l'octroi à la « Banlieue » du fameux « Privilège » qui prohibe toute concurrence tant qu'il reste à vendre une seule barrique de vin de ville.

Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, sont constitués de grands domaines attachés à la production de vins de qualité, vins qui figurent alors sous le nom de « vins de Graves », un nom considéré comme le vin de Bordeaux par excellence. Les exportations vers l'Angleterre et le nord de l'Europe vont bon train. La cote des Graves domine alors le marché jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle.

Surmontant les crises viticoles successives des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles liées aux maladies (oïdium, mildiou et phylloxéra), aux gelées hivernales de 1956, aux poussées de l'urbanisation des agglomérations bordelaise et langonnaise, le renouveau économique des vins de Bordeaux amorcé dans les années 1970 a pleinement profité à la région des Graves qui retrouve dans les années 2000 sa superficie historique.

Les cépages noirs, dont la superficie est en progression constante depuis les années 1950, représentent aujourd'hui près des deux tiers des superficies du vignoble. Les appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » s'étendent sur près de 5 000 hectares en 2010. Leur production annuelle s'élève à 160 000 hectolitres, soit environ 21 millions de bouteilles dont trois quarts en vins rouges. Le tiers restant se partage entre les vins blancs secs (32 500 hectolitres) et les vins blancs avec sucres résiduels (7 500 hl).

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

Les vins rouges sont issus d'un encépagement équilibré, où le cépage cabernet sauvignon N apporte arômes et structure et le cépage merlot N, parfum et souplesse, complétés par les cépages cabernet franc N, petit-verdot N, malbec N et carmenère N. Lorsqu'ils sont jeunes, ils développent fréquemment des arômes de fruits rouges accompagnés de notes épicées et grillées. Elégants et structurés, fins et aromatiques, ces vins évoluent avec harmonie et leur bouquet peut alors prendre des notes finement fumées. Selon les millésimes et leur provenance, leur apogée est atteinte entre 5 et 10 ans.

Les vins blancs secs sont élégants et charnus. Elaborés à partir du cépage sémillon B, ils développent généralement des notes florales ainsi qu'un gras naturel qui n'exclut pas la fraîcheur. Lorsqu'ils sont associés au cépage sauvignon B, qui apporte vivacité et expression, et au cépage muscadelle B qui offre des notes légèrement musquées, ces vins présentent souvent des arômes de fleurs et d'agrumes accompagnés parfois de notes exotiques ou mentholées. L'élevage en barriques, parfois utilisé, permet de gagner en richesse et en complexité après quelques années de vieillissement.

Les vins blancs avec sucres résiduels issus de raisins récoltés à surmaturation et vendangés par tries successives manuelles, sont structurés autour du cépage sémillon B. Il offre des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits. L'assemblage éventuel avec le cépage sauvignon B et le cépage muscadelle B apporte de la fraîcheur.
Aptes à bénéficier de quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

3° - Interactions causales :

Terres originelles de grands vins blancs et de grands vins rouges de la région bordelaise, la région des Graves est le berceau des pratiques encore en usage aujourd'hui. Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille rigoureux pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret du 4 mars 1937 définissant l'appellation d'origine contrôlée « Graves », l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les

parcelles possédant la caractéristique d'un assainissement naturel soit par leur qualité de drainage, soit par leur position sur croupe ou en pente. Sont exclues les situations géographiques et topographiques qui, par leur éloignement de la Garonne (perte du pouvoir de régulation thermique du fleuve) ou par leur enclavement dans la forêt (blocage de la circulation des masses d'air froid) sont soumises au gel printanier.

Les parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Les vins rouges doivent présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage cabernet-sauvignon N et du cépage merlot N, en particulier sur les sols caillouteux, chauds et peu fertiles, limitant naturellement la production. Ces vins font l'objet d'un élevage nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins blancs issus principalement des cépages sauvignon B et sémillon B tirent leur finesse et leurs expressions florales et fruitées alliées à la fraîcheur des sols plus sableux ou à matrice argileuse.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée.

La conjonction de la proximité avec le port de Bordeaux, où historiquement un négoce puissant s'est installé pour commercialiser ces vins de par le monde, et d'une situation géo-pédologique originale a permis aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » d'acquérir une notoriété internationale.

Cette notoriété perdure toujours. La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir les appellation**s** d'origine contrôlée**s** « Graves » et « Graves supérieures », son patrimoine, et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le**s** nom**s**, qui, signe original, rappellent celui de leur sol.

XI. — Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont la densité à la plantation est comprise entre 2 500 pieds à l'hectare et 5 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellation**s** d'origine contrôlée**s** « Graves » et « Graves supérieures » et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :
- mise en conformité de 30 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;
- mise en conformité de 50 % des superficies concernées pour la récolte 2020.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b) Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 5 000 pieds à l'hectare. Ces parcelles de vignes continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellation**s** d'origine contrôlée**s** « Graves » et « Graves supérieures » leur arrachage et au plus tard jusqu'à la 40e année suivant celle de leur plantation (41ème feuille).

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée une des appellation**s** d'origine contrôlée**s** « Graves » ou « Graves supérieures » et qui sont présentés sous une de ces appellations ne peuvent pas 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'une des appellation**s** d'origine contrôlées susvisée**s** soit inscrite.
A compter de la récolte 2026, l'étiquetage des vins comporte l'identifiant collectif selon les dispositions de la charte en vigueur établie par le Syndicat Viticole des Graves et mise à disposition de tous les opérateurs.

2° Dispositions particulières :

a) 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 cette 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.

b) Les vins blancs sont présentés avec la mention correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Les vins blancs avec sucres résiduels peuvent être présentés sous la dénomination « Graves supérieures » jusqu'à la récolte 2028.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 31 juillet de l'année de la récolte auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production vins blancs avec sucres résiduels.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- 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.

3° Déclaration préalable de retiraison ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » ou « Graves supérieures » déclare à l'organisme de contrôle agréé 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 doit adresser 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 doit adresser 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 « Graves » ou « Graves supérieures » en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » » ou « Graves supérieures » 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 maximum avant ce repli.

6° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » ou « Graves supérieures » en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre Ier devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles notamment 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	
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, réalisation d'une analyse de sol à la plantation 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 site.
Pressurage (matériel interdit).	Contrôle sur site.
Vinification / Elevage : capacité de cuverie.	Contrôle sur site capacité de cuverie : volume total des contenants.
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (obligation d'un lieu couvert).
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble : vignes abandonnées, état sanitaire du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle : Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques.
B2. — Récolte et maturité du raisin.	
Mode de récolte (pour vins blancs avec sucres résiduels.	Contrôles aléatoires sur les tries manuelles sur le terrain.
Richesse minimale en sucre des raisins.	Contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins.

B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors 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)
TSA30003,
93555 Montreuil Cedex,
téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
courriel : contact@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.