Publié au BO du MAA le 7 décembre 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MARGAUX » homologué par le décret n°2011-1587 du 17 novembre 2011, modifié par arrêté du 22 novembre 2017 publié au JORF du 1er décembre 2017

CHAPITRE Ier

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Margaux », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, 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 « Margaux » 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 du département de la Gironde : Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans.

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 16 mars 2007 et du 8 juin 2016.

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 : Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau et Le Pian-Médoc.

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 7 000 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 9500 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 8000 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 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;
- 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 qui suit 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

La zone géographique de l'appellation « Margaux » s'étend sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde sur un ensemble de terrasses graveleuses. Elle comprend 5 communes du département de la Gironde et constitue la plus vaste des appellations « communales » du Médoc.
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. A ce climat s'associent parfois quelques dépressions automnales pluvieuses qui expliquent en grande part l'effet millésime. Les principales caractéristiques 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.
Les sols sont caractérisés pour l'essentiel sur les dépôts fluviatiles plio-quaternaires et quaternaires de la Garonne. Disposés en terrasses, ces dépôts se présentent sous la forme de collines qui s'étagent aujourd'hui entre 6 et 33 m d'altitude. Le réseau hydrographique dense participe au morcellement de ces croupes et permet l'évacuation des eaux de drainage.
Les terrasses quaternaires correspondent à deux grands ensembles sédimentaires :
- le premier, couramment dénommé haute terrasse, d'âge Villafranchien, fait intervenir une dynamique de dépôt de type méandre. Ce niveau alluvionnaire, est constitué d'argile sableuse à graviers et petits galets, entrecoupés d'argiles et de sables. La taille des galets n'excède pas 35 mm et leur a valu le nom de « graves dragées ». Il se rencontre exclusivement dans la partie sud de la commune d'Arsac.
- le second, qui correspond à la basse et aux moyennes terrasses, fait intervenir une compétence des fleuves bien plus importante. Ces dépôts, sont à mettre en relation avec les phénomènes de débâcles consécutifs de la fonte des glaciers au cours des différentes périodes glaciaires. A chacune de ces crises climatiques, correspond un niveau alluvionnaire. Le matériel alluvial est nettement plus grossier, des dimensions de galets supérieures à 80 mm sont fréquentes.
Ces deux ensembles sont séparés par un talus de raccordement qui s'étire sur la commune d'Arsac suivant une direction subparallèle à l'actuelle Gironde. Ce talus, localement entaillé par des « ravines » profondes est aujourd'hui recouvert par des formations sableuses d'origine éolienne et colluviale.

A l'ouest de ces nappes alluviales, le plateau qui s'établit entre 30 et 40 m d'altitude est recouvert par une importante formation sableuse d'origine éolienne : le sable des landes.
A l'est, le long de l'estuaire de la Gironde, suivant une bande d'un à deux kilomètres, on trouve de vastes plaines d'origine alluviale situées à des altitudes inférieures à 5 m. Elles constituent ce qu'on appelle communément les palus, à dominante limono-argileuse mais parfois plus sableuses.
Le substratum ancien de ces dépôts fluviatiles correspond le plus souvent à une formation d'origine continentale à dominante argileuse d'âge fini Eocène ou à des calcaires et des marnes d'âge Eocène supérieur. Plus rarement, des calcaires d'âge Oligocène constituent le soubassement de la terrasse la plus ancienne. Ce substratum affleure de façon ponctuelle au profit des vallées affluentes de la Garonne qui drainent l'appellation, ainsi qu'à la périphérie des terrasses, en bordure de marais, sur les communes de Cantenac, Margaux et Soussans.
Les premiers cadastres, qui datent du début XIXème siècle, montrent que le paysage de la région de Margaux était constitué par la juxtaposition de noyaux viticoles surtout situés sur les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses. La forêt se concentrait à l'ouest, les prairies et pâtures étaient l'apanage des terres de palus.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Si la vigne est apparue dès l'époque gallo-romaine, ce n'est qu'à partir du XVIème siècle, sous l'impulsion de grandes familles Bordelaises, que de véritables propriétés viticoles, les « bourdieux », les ancêtres des châteaux viticoles, apparaissent dans le paysage margalais. Avec l'assainissement des terres entrepris sous le règne de Louis XIV sous l'impulsion des ingénieurs hollandais, le vignoble gagne rapidement les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses en supplantant toutes les autres cultures. Les principaux crus de Margaux émergent tour à tour.
Vers 1760, la quasi-totalité du vignoble moderne est constituée et la cartographie du vignoble établie à cette époque (carte dite de Belleyme) diffère peu de celle d'aujourd'hui.
Ces noyaux d'élites sont peu affectés par les différentes crises viticoles qui se sont succédé jusqu'à la moitié du XXème siècle, qu'elles soient d'origine sanitaire ou socio-économique. Par contre, la limite occidentale du vignoble a énormément fluctué au cours du temps en fonction de la conjoncture économique.
Si l'usage du nom de Margaux est courant depuis au moins le XVIIIème siècle, l'appellation d'origine « Margaux » a été le fruit de très nombreux procès engagés par des propriétaires et les Syndicats viticoles. Avant les jugements qui définiront les limites territoriales de l'appellation Margaux, les noms de « Margaux » ou « près Margaux » étaient employés pour désigner les vins des communes de Margaux, Cantenac, Labarde, Arsac et Soussans mais aussi provenant de certaines communes peu éloignées de la région de Margaux.
C'est un jugement du Tribunal Civil de Bordeaux du 3 décembre 1923 qui fixera les premiers contours de la future appellation Margaux , en considérant que la région de Margaux comprend les cinq communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.
Le décret de l'AOC Margaux du 10 août 1954 reconnaît l'aire géographique de l'Appellation d'origine contrôlée Margaux aux cinq communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Margaux » sont uniquement des vins tranquilles rouges. Ils présentent une couleur rouge intense et une excellente aptitude à la garde. Ces vins sont de grande garde et se caractérisent par une certaine finesse soulignée par des arômes fruités.
Le cabernet-sauvignon N est le cépage roi du Médoc, il occupe près de 60 % des surfaces en vigne de l'appellation « Margaux ». Il confère au vin sa structure, son bouquet et son potentiel de vieillissement. Le merlot N, cépage d'appoint incontournable, ne représente que rarement plus de 30 % des assemblages. Il apporte rondeur, générosité et complexité des arômes. Le cabernet franc N plus rare, apporte élégance et subtils arômes épicés. Le petit-verdot N produit un vin assez complet en couleur, en fruits et en tannins.

3°- Interactions causales

La qualité et la typicité des vins de Margaux trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité de sols et de leurs situations topographiques par leur proximité avec 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 début du XVIIIème siècle, les vins du futur château Margaux sont nommément désignés et se vendent à un prix trois fois supérieur à celui du « claret » traditionnel.
L'analyse des registres des transactions enregistrées par le courtier Abraham Lawton entre 1742 et 1775, montre que les cinq paroisses de la future appellation « Margaux » occupent déjà le premier plan, avec des volumes qui représentent un peu plus du quart du volume total des vins médocains pour un montant qui dépasse légèrement le tiers de la valeur marchande totale des vins du Médoc.
En 1787, la hiérarchie des crus établie par Thomas Jefferson, place château Margaux parmi les premiers. Figurent ensuite plusieurs crus de la région de Margaux tels, Durfort, Kirwan, Issan, Marquis de Terme et Rauzan.-
L'analyse de la valeur fiscale des terres agricoles, d'après les premiers cadastres établis entre 1826 et 1830, fait apparaître que la plupart du vignoble était situé sur les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses, et qu'il correspondait aux taux d'imposition les plus élevés. Ces secteurs correspondent également aux noyaux d'élite de l'appellation « Margaux ». Ces noyaux d'élite s'étendent sur les terrains situés sur lesdites terrasses, leurs colluvions et leur support géologique argileux ou calcaire. Les usages ont consacré depuis trois siècles, une aire parcellaire de production délimitée qui résulte de la synthèse des critères pédologiques, topographiques, climatiques et historiques propices à l'implantation d'un vignoble de grande renommée.
Le célèbre classement de 1855, qui est largement préfiguré par celui de Lawton, consacre la future appellation « Margaux » en la dotant d'un éventail unique de 21 grands crus classés qui couvrent toute la gamme du classement, avec une assiette foncière qui s'étend sur les moyennes terrasses. Cette reconnaissance sera complétée en 1932 par le classement des crus bourgeois qui récompensera 16 propriétés, avec 2 crus bourgeois exceptionnels, 8 crus bourgeois supérieurs et 6 crus bourgeois.
Le souci permanent des viticulteurs margalais d'affirmer le caractère unique de cette région viticole trouve son illustration dans la conservation et l'amélioration des pratiques ancestrales et par la sélection des parcelles et des cépages les plus appropriés. Parce que des hommes ont su exprimer ce potentiel, Margaux est l'un des vignobles les plus prestigieux au monde.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est annexée au présent cahier des charges.

2° - 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 4 000 pieds par hectare 6 500 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 ~~à~~ 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 juillet2009.

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 10 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 – 2° 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, SO2 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 adapté 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 souche 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 déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLE 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-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Qualisud
15, avenue de Bayonne
40 500 Saint SEVER
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36
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 1

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Arsac	Belair	1, 2238	AL	65
Arsac	Belair	0, 489	AL	66
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1744	A2	186
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1568	A2	187
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0268	A2	188
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0279	A2	189
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0376	A2	190
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0723	A2	191
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1626	A2	193
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 6555	A2	194
Cantenac	Boulibranne	0, 858	AH	134
Cantenac	Boulibranne	1, 0945	AH	326
Cantenac	Boulibranne	1, 113	AH	341
Cantenac	Mathéou	0, 0132	AI	177
Cantenac	Mathéou	0, 0295	AI	178
Cantenac	Mathéou	0, 0965	AI	179
Cantenac	Mathéou	0, 0225	AI	180
Cantenac	Mathéou	0, 1057	AI	181
Cantenac	Mathéou	0, 0076	AI	182
Cantenac	Mathéou	0, 0168	AI	183

Cantenac	Mathéou	0, 0077	AI	184
Cantenac	Mathéou	0, 0214	AI	185
Cantenac	Mathéou	0, 0346	AI	186
Cantenac	Mathéou	0, 0231	AI	187
Cantenac	Mathéou	0, 0154	AI	188
Cantenac	Mathéou	0, 0233	AI	189
Cantenac	Mathéou	0, 0078	AI	190
Cantenac	Mathéou	0, 0312	AI	191
Cantenac	Mathéou	0, 0156	AI	192
Cantenac	Mathéou	0, 0548	AI	193
Cantenac	Mathéou	0, 1245	AI	194
Cantenac	Mathéou	0, 0536	AI	195
Cantenac	Mathéou	0, 0405	AI	196
Cantenac	Mathéou	0, 0307	AI	197
Cantenac	Mathéou	0, 082	AI	199
Cantenac	Mathéou	0, 0101	AI	200
Cantenac	Mathéou	0, 0202	AI	201
Cantenac	Mathéou	0, 1013	AI	202
Cantenac	Mathéou	0, 0224	AI	203
Cantenac	Au Verdet	1, 1253	AK	192 p
Cantenac	La Grave	0, 0565	AK	150
Cantenac	La Grave	0, 0952	AK	151
Cantenac	La Grave	0, 3375	AK	152
Cantenac	La Grave	0, 0433	AK	153
Cantenac	La Grave	0, 0175	AK	154
Cantenac	La Grave	0, 1499	AK	156

Cantenac	La Grave	0, 1746	AK	157
Cantenac	La Grave	0, 2142	AK	158
Cantenac	La Grave	0, 1	AK	159
Cantenac	La Grave	0, 183	AK	160
Cantenac	La Grave	0, 0258	AK	161
Cantenac	La Grave	0, 127	AK	162
Cantenac	La Grave	0, 0316	AK	163 p
Cantenac	La Grave	0, 1025	AK	164 p
Cantenac	La Grave	0, 0254	AK	165 p
Cantenac	La Grave	0, 0225	AK	166 p
Cantenac	La Grave	0, 0169	AK	167 p
Cantenac	La Grave	0, 0177	AK	168 p
Cantenac	La Grave	0, 0641	AK	169 p
Cantenac	La Grave	0, 0545	AK	170 p
Cantenac	La Grave	0, 072	AK	171 p
Cantenac	La Grave	0, 0194	AK	172 p
Cantenac	La Grave	0, 0491	AK	173 p
Cantenac	La Tuilerie	0, 9574	AK	223
Cantenac	La Tuilerie	0, 2005	AK	229
Cantenac	La Tuilerie	0, 2795	AK	231
Cantenac	Martinens	0, 517	AK	215
Cantenac	Martinens	0, 7705	AK	221
Cantenac	Martinens	0, 958	AK	222
Cantenac	Martinens	0, 9259	AK	426
Cantenac	Martinens	0, 9234	AK	428
Cantenac	Grand Jaugueyron	0, 2909	B	232

Cantenac	Jean Faure	0, 3597	B	152
Cantenac	Jean Faure	0, 1144	B	153
Cantenac	Jean Faure	0, 0939	B	154
Cantenac	A Piche Leibre	0, 0879	D	244
Cantenac	A Piche Leibre	0, 1207	D	245
Margaux	La Fontanelle	0, 1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0, 266	A2	95
Margaux	La Fontanelle	0, 1759	A2	259 p
Margaux	La Petite Lande	1, 0000	AI	423
Margaux	Les Gondats	0, 7826	AI	309
Margaux	Les Gondats	1, 2331	AI	759
Margaux	Les Gondats	0, 0348	AI	760
Margaux	Les Gondats	1, 8222	AI	766
Margaux	Au Chateau	0, 2723	B2	22 p
Soussans	Bédillon	0, 8705	AC	97
Soussans	Bas Peyron	0, 4798	AH	106 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1476	AH	107 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1626	AH	138 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0818	AH	139 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0529	AH	140 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1139	AH	141 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0351	AH	142 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0472	AH	2
Soussans	Les Pereyres	0, 0094	AH	3
Soussans	Les Pereyres	0, 0084	AH	4
Soussans	Les Pereyres	0, 0106	AH	5

Soussans	Les Pereyres	0, 0412	AH	6
Soussans	Les Pereyres	0, 5622	AH	7
Soussans	Les Pereyres	0, 0393	AH	8 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0585	AH	9 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0554	AH	10 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0087	AH	11 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0192	AH	14 p
Soussans	Les Pereyres	0, 1749	AH	99
Soussans	Les Pereyres	0, 0105	AH	100
Soussans	Les Pereyres	0, 1168	AH	101
Soussans	Les Pereyres	0, 3043	AH	105 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0358	AH	249 p
Soussans	Les Pereyres	0, 043	AH	250p