DOCUMENT UNIQUE

Dénomination(s)	Pauillac (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 octodecies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 20 du règlement (CE) n° 607/2009
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
Les vins sont des vins tranquilles rouges. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %. Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à0,30 gramme par litre. Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à2 grammes par litre. Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à13,26 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 à16,33 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. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins sont de couleur très soutenue. Ces vins sont puissants et charpentés notamment grâce à l'assemblage où le cabernet-sauvignon N est particulièrement dominant. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par le cabernet franc N voire plus rarement le petit-verdot N. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande complexité.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Cru classé
Cru bourgeois
Cru artisan
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- 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 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	
Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) - Densité de plantation. Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare. **Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre ni 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) - Irrigation L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions du code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Le rendement est fixé à 57 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 63 hectolitres par hectare. 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pauillac du département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe du cahier des charges pour les communes suivantes : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR6	SUD-OUEST
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Carmenere N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Petit Verdot N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u> Dans le département de la Gironde et dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à 50 kilomètres au Nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire, la zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » correspond au territoire de la commune de Pauillac ainsi qu'à une partie du territoire des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur. Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. Le

climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué. Mais les principales caractéristiques de cette région sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.
La géologie de la commune de Pauillac correspond à l'extension de terrasses graveleuses disposées parallèlement à l'estuaire de la Gironde, à des altitudes variant de 3 à30 mètres. Ces terrasses d'âge quaternaire et d'une épaisseur de l'ordre d'une dizaine de mètres en moyenne, recouvrent presque totalement les marnes et calcaires de l'éocène et de l'oligocène sur lesquels elles reposent. Perpendiculairement à l'axe de l'estuaire, les terrasses ont été disséquées par un réseau hydrographique dense affluent de la Gironde : les « esteys » et les « jalles ». Sur l'ensemble du territoire, les zones de dépressions sont souvent comblées de sables éoliens (Sables des Landes). En bordure de l'estuaire, les alluvions récentes appelées localement « palus » complètent la diversité des formations rencontrées. Ainsi les sols de graves plus ou moins sableuses des croupes dominent les sols sableux sur argiles des dépressions et les argiles grises et noires des « palus » et marais.
Par l'étagement en terrasses disséquées, le territoire de Pauillac jouit d'un modelé de croupes de graves particulier et reconnaissable. Le moutonnement et le nombre important des croupes confèrent au territoire une morphologie unique et propice, par les expositions, la proximité de l'estuaire et les propriétés drainantes des sols, à la naissance d'une viticulture de très haute qualité. De grands axes de dissection isolent le territoire de ses voisins et coïncident avec les limites administratives de la commune à de rares exceptions près.
Les paysages de Pauillac se déclinent en trois principaux systèmes de croupes viticoles de tailles variables : la plus étendue dans la partie méridionale de la commune où l'on trouve les hameaux de Saint-Lambert et Bages est limitée au Sud par le vallon de Juillac, qui correspond également avec la limite administrative de Saint-Julien-Beychevelle, et au Nord par le vallon du Gaêt ; ce dernier isole la plus réduite dans la partie centrale de la commune structurée autour du hameau d'Artigues ; la croupe septentrionale organisée autour du hameau du Pouyalet est limitée au Nord par le chenal et le marais de Lafite qui coïncident avec la limite entre les communes de Pauillac et Saint-Estèphe. La ville et le port de Pauillac sont situés en contrebas de ces croupes sur la rive de l'estuaire.

b) –<u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Comme dans le reste du Médoc, les premières traces de vignes àPauillac datent de l'Antiquité pendant l'occupation romaine. Cependant, la région comprenait alors de nombreux marécages. La particularité du lieu tient ici dans l'établissement d'un port dont la première activité a été le commerce du bronze. Et c'est autour de ce lieu d'échanges commerciaux que le vignoble va se développer et attirer des investisseurs.
Ce n'est véritablement qu'au milieu du XIIIème siècle que les premiers foyers viticoles se développent. Les plantations s'étendent progressivement et au XVIIème siècle, les anciennes seigneuries deviennent peu à peu des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. L'influence des Hollandais concourt au drainage ce qui permet une mise en culture de secteurs inexploités jusqu'alors. Ils sont également à l'origine de la constitution des grands domaines viticoles dans cette région. A partir du XVIIIème siècle, l'évolution est rapide. Les constructions se multiplient, les techniques s'améliorent. Les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « cépages à petits grains » : le cabernet-sauvignon N surtout, mais aussi les carmenère N, cabernet franc N, petit verdot N, cot N et merlot N.
Pauillac devient alors le plus important port des vins du Médoc, véritable porte d'entrée et de sortie de toute la production vinicole. Au début du XIXème siècle, des négociants et des courtiers investissent dans plusieurs propriétés. Si aujourd'hui la ville dispose surtout d'un port de plaisance, au XIXème et au XXème siècles, Pauillac est le siège d'industries lourdes (hauts fourneaux, raffinerie de pétrole) et une porte ouverte sur le monde car c'est l'une des escales des grands transatlantiques à destination de l'Amérique du Sud.
Au début du XXème siècle avec la mise en place progressive du concept d'appellation, la

définition de l'appellation « Pauillac » est d'abord judiciaire. Et c'est en vertu des usages « locaux, loyaux et constants » que le jugement du tribunal de Lesparre du 29 novembre 1926 octroie le droit à l'appellation « Pauillac » à certaines parcelles des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur car elles appartenaient historiquement à des crus classés de la commune de Pauillac. Par la suite, le décret de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » publié le 14 novembre 1936 reprend ces dispositions.
Le vignoble de Pauillac s'étend aujourd'hui sur près de 1 250 hectares où se côtoient encore d'une part les grandes propriétés à la renommée mondiale qui exploitent 90 % du vignoble et d'autre part une soixantaine de petites exploitations fréquemment en métayage et structurées autour d'une cave coopérative qui depuis 1933 fédère les petits vignerons pauillacais.
Le vignoble d'appellation « Pauillac » produit en moyenne 55 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

Informations détaillées sur le produit:

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

Lien causal:

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

s'identifient dans l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac ». La notoriété et la renommée mondiales de toutes les prestigieuses propriétés de ce territoire sont à l'origine et contribuent grandement à celles de l'appellation et de la région de Bordeaux.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
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 en dehors des parcelles citées an annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.	
Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Bordeaux - Médoc », « 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.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):