Publié au BO-AGRI le 26 juin 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE BORDEAUX »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

III. -Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.
Les dénominations géographiques complémentaires « Cadillac » et « Castillon » sont réservées aux vins tranquilles rouges.
La dénomination géographique complémentaire « Blaye » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs secs.
La dénomination géographique complémentaire « Francs » est réservée aux vins tranquilles rouges, blancs secs et blancs doux dits « liquoreux ».

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

1°- Aire géographique

a)- La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes ou parties de communes suivantes du département de la Gironde :Anglade, Bassens, Baurech, Béguey, Belvès-de-Castillon, Bouliac, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Campugnan, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castillon, Cavignac, Cénac, Cenon, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Donzac, Etauliers, Eyrans, Floirac, Fours, Francs, Gabarnac, Gardegan-et-Tourtirac, Générac, Haux, Langoiran, Laroque, Laruscade, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Monprimblanc, Omet, Paillet, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, la partie de la commune de Puisseguin correspondant au territoire de Monbadon avant sa fusion avec celle-ci au 1er janvier 1989, Quinsac, Reignac, Rions, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Cibard, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Magne-de-Castillon Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Les Salles-de-Castillon, Saugon, Semens, Tabanac, Tayac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

b)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Blaye », 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 : Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais,

Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

c)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », 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 : Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

d)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon », 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 : Belvès-de-Castillon, Castillon, Gardegan-et-Tourtirac, Les Salles-de-Castillon, la partie de la commune de Puisseguin correspondant au territoire de Monbadon avant sa fusion avec celle-ci au 1er janvier 1989, Sainte-Colombe, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Magne-de-Castillon et Saint-Philippe-d'Aiguille.

e)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Francs », 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 : Francs, Saint-Cibard et Tayac.

2°- Aire parcellaire délimitée

a)- Pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production définies aux b), c), d) et e) suivants.

b)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Blaye », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes d'Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon, et du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac.

c)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent :
- des 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006 pour les communes de Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Le Tourne, Lormont, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-

Bordeaux, Sainte-Eulalie, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac,
- du 5 mars 2009 pour les communes de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont,
- des 10 et 11 février 2010 pour les communes de Capian, Haux, Laroque, Rions, et Le Tourne.

d)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Castillon » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 25 février 1988.

e)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Francs», 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 3 juin 1983.

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

a)- Pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », 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 :
- Département de la Gironde :
Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Gauriaguet, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Lansac, Lapouyade Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Lussac, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Mombrier, Montagne, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pugnac, Puisseguin, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-Brice, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-des-Combes, Saint Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-longue, Salleboeuf, Samonac, Sauternes, Sainte-Terre, La Sauve, Soulignac, Targon, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Vignonet ,Villeneuve et Virelade.

- Département de la Dordogne :
Minzac, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

- Département de Charente-Maritime : Saint-Georges-des-Agoûts.

b)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Blaye », 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 :
- Département de la Gironde :
Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, Pugnac, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

- Département de Charente-Maritime : Saint-Georges-des-Agoûts.

c)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », 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 : Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-longue, Salleboeuf, Sauternes, La Sauve, Soulignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

d)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon », 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 :
- Département de la Gironde :
Francs, Montagne, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Emilion, Saint-Laurent-des-Combes, Sainte-Terre, Tayac et Vignonet.

- Département de la Dordogne :
Minzac, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

e)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Francs », 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 :
-Département de la Gironde :
Belvès-de-Castillon, Castillon, Gardegan-et-Tourtirac, Lussac, Montagne, Puisseguin, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Philippe-d'Aiguille, Sainte-Colombe, Les Salles-de-Castillon et Vignonet.

-Département de la Dordogne :
Minzac, Saint Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

b)- Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et muscadelle B ;
- cépages accessoires : colombard B et ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a)- Vins rouges :

La proportion du cépage carmenère N est inférieure à 10 % de l'encépagement et celle du cépage petit verdot N à 15% de l'encépagment.

b)- Vins blancs :
La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4500 pieds par hectare pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée ou non par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », ou « Francs ».
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon ».
L'écartement entre les rangs est au maximum de : - 2,50 mètres pour les vignes taillées en taille Guyot (simple ou double) ou conduites en cordon bas palissé ; - et de 3 mètres pour les vignes conduites « en lyre » à double plan de palissage.
La distance minimale entre les pieds, sur un même rang, est de : - 0,85 mètre, pour les vignes taillées en taille Guyot (simple ou double) ou conduites en cordon bas palissé ; - et de 0,74 mètre pour les vignes conduites « en lyre » à double plan de palissage.

b) - Règles de taille
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées, soit à cots (coursons), soit à astes (longs bois), avec un maximum de 45 000 yeux francs par hectare et un maximum de :
- 14 yeux francs par pied pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » ;
- 12 yeux francs par pied pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs ».

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Un système de relevage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	9000 Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	8500 Cette charge correspond à un nombre maximum de 15 grappes par pied.
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	9500 Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 9500 Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.
	Vins doux dits « liquoreux » : 8000 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 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.
En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a)- Les vins rouges et blancs proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Les vins blancs doux dits « liquoreux » susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs » proviennent de raisins arrivés à surmaturité par pourriture noble et/ou par passerillage, récoltés par tries successives manuelles.

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 :

<table>
<tr><th>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT</th><th>RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS
(grammes par litre de moût)</th></tr>
<tr><td colspan="2">VINS ROUGES</td></tr>
<tr><td>AOC « Côtes de Bordeaux »</td><td>- cépage merlot N : 189 ;
- autres cépages : 180.</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td rowspan="4">- cépage merlot N : 200 ;
- autres cépages : 189.</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Castillon »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td></tr>
<tr><td colspan="2">VINS BLANCS</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td>- cépages sauvignon B, sauvignon gris G : 178 ;
- autres cépages : 170.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td><td>Vins secs :
- cépages sauvignon B, sauvignon gris G : 178 ;
- autres cépages : 170.</td></tr>
<tr><td>Vins doux dits « liquoreux » : 238</td></tr>
</table>

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent le titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM

VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	11%
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	11,5%
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	10,5%
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 10,5%.
	Vins doux dits « liquoreux » :14,5%

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins blancs doux dits « liquoreux » susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs » 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	55
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	52
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	

Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	62
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 62
	Vins doux dits « liquoreux » : 37

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	65
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	72
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 72
	Vins doux dits « liquoreux » : 40

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 rouges, dans les assemblages :
- le cépage cot N (ou malbec) est obligatoirement assemblé avec un autre cépage principal ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 %.

c)- Fermentation malolactique
La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges. Tout lot de vin rouge, avant conditionnement (vins en vrac) ou après conditionnement, présente une teneur maximale en acide malique de 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose et Fructose) (grammes par litre) (avant conditionnement ou vins en vrac, et après conditionnement)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique) (avant conditionnement ou vins en vrac)	TENEUR MAXIMALE EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre) (avant conditionnement ou vins en vrac)
VINS ROUGES			
AOC « Côtes de Bordeaux »	Inférieure ou égale à 3	- Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)* ; - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)*	140
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »			
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »			
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »			
Dénomination géographique complémentaire « Francs »			

VINS BLANCS			
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	Inférieure ou égale à 4	- Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)* ; - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)*	180
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : Inférieure ou égale à 4	- Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)* ; - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)*	180
	Vins doux dits « liquoreux » = supérieure à 51	Cf. infra	400

Les vins doux dits « liquoreux » présentent, à titre dérogatoire, avant conditionnement (vins en vrac), une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

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 ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	Titre alcoométrique volumique total (% vol)
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	13,5%
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	

Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	13%
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 13%

- Pour les vins doux dits « liquoreux » bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Francs », 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 foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

g) - Capacité de cuverie
La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage pour les vins rouges est équivalente au minimum à deux fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage pour les vins blanc est équivalente au minimum à 1,5 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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 font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs doux dits « liquoreux » susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	DATE
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
	Vins doux dits « liquoreux » : A l'issue de la période d'élevage, à partir du 31 mars 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	DATE
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	A partir du 15 décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	A partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	A partir du 15 décembre de l'année de récolte

Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	A partir du 15 novembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : A partir du 15 novembre de l'année de récolte
	Vins doux dits « liquoreux » : A partir du 15 décembre de l'année de récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » dans le département de la Gironde, est située sur les rives droites de la Garonne, de la Dordogne et de la Gironde, dans un milieu vallonné, majoritairement argilo-calcaire. Répartie sur 92 communes, cette appellation est structurée autour de quatre noyaux viticoles historiques que sont Blaye, Cadillac, Castillon-la-Bataille et Francs.
Cette vaste région bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole : une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important, les influences océaniques modérant par ailleurs les effets des gels de printemps. Le climat océanique, devenant plus continental dans la partie orientale de l'aire (secteur de Francs), 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.
Les « Côtes de Bordeaux » s'inscrivent dans le bassin sédimentaire Aquitain où, au cours de l'Ère tertiaire, en fonction des périodes successives de transgression et de régression marines, en milieu lacustre ou palustre, se sont mis en place des horizons calcaires, marneux et argileux. Les « Sables du Périgord », puissant ensemble de cailloux, de graviers, de sables et d'argiles en provenance du Massif Central se sont déposés dans la partie nord-est de l'aire et y constituent la formation principale. Au Quaternaire, la mise en place des principales vallées actuelles (Dordogne et Garonne) a façonné le relief en révélant les coteaux. Dans les vallées, au gré des alternances des périodes glaciaires, les fleuves ont déposé en terrasses successives des graves et des graviers en provenance des massifs montagneux, les dépôts les plus récents étant constitués d'argiles riches dénommées localement « palus ».
Ainsi la morphologie des « Côtes de Bordeaux » associe la plaine et le pied de coteau dominant le fleuve et exposés principalement au sud-ouest, au versant abrupt présentant un dénivelé variant d'une trentaine de mètres à plus de soixante-dix, dominé par des plateaux plus ou moins disséqués par le réseau hydrographique secondaire. Dans la plaine et en pied de coteau, les sols sont à dominante sablo-graveleuse à sablo-argileuse. Sur le plateau, les sols à dominante argilo-calcaire des versants sont plus ou moins recouverts par des dépôts sablo-limoneux d'origine éolienne. Au Nord-est, sur les « Sables du Périgord », les sols sont sablo-argileux et localement sablo-graveleux.
Autour de la citadelle de Blaye, sur la rive droite de la Gironde, 41 communes sont regroupées à une cinquantaine de kilomètres en aval de Bordeaux. Les coteaux escarpés et couverts de vignes dominent la Gironde. Sur la rive droite de la Garonne, 39 communes s'étirent en une bande étroite de vignobles de 60 kilomètres de long et 5 kilomètres de large, de part et d'autre de la ville de Cadillac, sur la falaise calcaire qui longe la rive droite de la Garonne, dont elle épouse les méandres. Sur la rive droite de la Dordogne, entre la ville de Castillon-la-Bataille, en amont de Libourne, et le bourg de Francs sur les hauteurs, douze communes constituent la partie orientale de l'aire géographique de l'appellation « Côtes de Bordeaux ».

Les vignes se plaisent particulièrement sur ces coteaux et vallons, sur ces pentes en bordure de fleuve ou de rivière, bien exposées, qui leur assurent un ensoleillement maximum, une protection efficace contre les gelées printanières, une bonne hygrométrie, un drainage parfait des eaux de pluie.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est plantée dans cette région depuis la plus haute Antiquité. Dès le IIème siècle, les romains y enracinent les premiers plants de Vitis Biturica, ancêtre des cépages « cabernets » et les écrits d'Ausone au IVème siècle attestent de la réputation de ces vignobles jusqu'à Rome.
Toutefois, le véritable essor viticole ne commence qu'au Moyen Âge, avec le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri Plantagenêt qui crée une union dynastique ouvrant le marché londonien aux vins de cette région. Cette période s'achève par la célèbre bataille de Castillon en 1453 qui met un terme à la Guerre de Cent Ans.
Les vins des « Côtes de Bordeaux » connaissent un nouvel essor dès la seconde moitié du XVIIème siècle. Leur excellente aptitude au transport et à la conservation en font les vins favoris des anglais qui les emportent vers leurs colonies. Le succès à l'exportation des vins du Bordelais et en particulier de la région des « Côtes de Bordeaux » entraîne au XVIIIème siècle de nouvelles plantations sur des secteurs jusque là dévoués à d'autres cultures ou à la forêt. C'est le début de la spécialisation viticole. Précédemment, le vignoble se cantonnait autour des villes et bourgs principaux. Sur le territoire qui correspondra plus tard aux trois cantons du Blayais, le vignoble se constitue aussi bien avec des cépages blancs que des cépages noirs. Sur la rive droite de la Garonne, de Bassens au Nord où l'on produit surtout des vins rouges à Saint-Maixant au Sud où le microclimat est favorable à la production de vins blancs avec sucres résiduels, les investissements des bourgeois bordelais dans le vignoble s'accompagnent de la construction de belles demeures appelées « folies ». Autour de Castillon, jusqu'au début du XXème siècle, ce sont aussi des vins rouges et des vins blancs qui sont produits, même si ces derniers ont depuis disparu de la production. Autour du territoire de Francs, vins rouges et blancs sont produits, ces derniers aussi bien en sec qu'en liquoreux.
A partir du XXème siècle, avec la reconnaissance progressive des appellations d'origine contrôlées, quatre appellations sont reconnues par décret autour de chacun des noyaux viticoles des Côtes de Bordeaux: « Premières Côtes de Blaye » le 11 septembre 1936 ; « Premières Côtes de Bordeaux » le 31 juillet 1937 puis le 10 août 1973 ; « Bordeaux-Côtes de Castillon » le 15 juillet 1955 devenue « Côtes de Castillon » le 9 février 1989 ; « Bordeaux-Côtes de Francs » le 26 mai 1967. Le trait d'union entre ces appellations est le mot « côtes ».
Dès 1975, ces quatre appellations se rapprochent dans un cadre interprofessionnel sous le nom de groupe organique Côtes de Bordeaux afin de défendre et promouvoir ces productions. Ce rapprochement trouve un nouvel élan à partir de 1985 avec la création de l'Association des Côtes de Bordeaux. Le 22 juillet 2009, l'Organisme de Défense et de Gestion des « Côtes de Bordeaux » est reconnu par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. L'aboutissement du travail en commun des viticulteurs est formalisé par l'homologation du cahier des charges de l'appellation « Côtes de Bordeaux » par le décret du 31 octobre 2009.
Aujourd'hui, le vignoble des « Côtes de Bordeaux » produit en moyenne 550 000 hectolitres de vins dont 97 % en vins rouges et 3 % en vins blancs. Ce vignoble s'étend sur plus de 13 500 hectares et rassemble 1 500 viticulteurs dont certains élaborent leurs vins par le biais de l'une des neuf caves coopératives.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Ces vins tranquilles sont majoritairement issus d'assemblages de cépages principaux et accessoires.
Pour les vins rouges, le cépage fréquemment majoritaire est le merlot N exprimant très favorablement toutes ses caractéristiques sur des sols argilo calcaires et qui, assemblé au cabernet-sauvignon N, au cabernet-franc N et au cot N (dénommé localement malbec) offre des vins fruités et souples. Les vins blancs sont généralement élaborés à partir de sauvignon B associé au sémillon B et à la muscadelle B.
Les vins qui bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » sont ronds, fruités, et offrent un potentiel de garde de trois à dix ans.
Les vins rouges de l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire « Blaye » sont élégants et raffinés de part leur couleur profonde et intense, leur fruit, et la

finesse de leur bouquet. Ils possèdent une bonne aptitude au vieillissement. Les vins blancs sont le plus souvent marqués par des arômes de genêts, d'agrumes et de fruits jaunes.
Les vins rouges de l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire «Castillon » présentent une couleur rubis foncé. Leur bouquet exprime une sensation de concentration, de profondeur, avec souvent des notes de pruneau, de cuir, de gibier, parfois des touches fraîches de sous-bois et de petits fruits rouges bien mûrs. En bouche, ce sont des vins fruités, charpentés et puissants. Ils présentent une grande aptitude au vieillissement.
Les vins rouges de l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire «Cadillac » se distinguent par leur robe soutenue, presque noire, une grande finesse aromatique, une bouche ronde et structurée. Ils peuvent se déguster jeunes, sur le fruit, mais ils méritent d'être consommés plus vieux, entre 4 et 10 ans, voire plus, leur charpente alors s'assouplit, ils s'arrondissent et leur bouquet gagne en complexité et en intensité.
Les vins rouges de l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire «Francs » sont riches en couleur, corsés et présentent une certaine rondeur. Les vins blancs avec restes de sucres développent souvent des arômes de miel et d'agrumes. Les vins blancs secs, vifs en attaque, évoluent avec du gras et de l'élégance.

3°- Interactions causales

Les terres viticoles des « Côtes de Bordeaux » dominent des vallées où les eaux douces et salées sont mêlées. Les influences océaniques remontent jusqu'au plus profond des terres, Dordogne et Garonne se fondent en un courant large, l'estuaire de la Gironde.
Héritiers d'une longue tradition, les vins des « Côtes de Bordeaux » présentent des qualités issues de la diversité du milieu, des cépages et des hommes. Historiquement, les parcelles ont été sélectionnées aussi bien dans des situations en pied de coteau, sur les versants ou encore sur les plateaux en fonction de leurs capacités de drainage et de leur situation topographique relative. 1 500 viticulteurs valorisent chaque année leur savoir-faire en produisant ces vins. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre dans le vignoble et au chai pour élaborer un produit reconnu : l'exigence de la densité de plantation, une charge maximale à la parcelle limitée, des règles d'assemblage des cépages principaux et accessoires, un élevage minimum des vins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit la récolte.
Les vignobles des « Côtes de Bordeaux » offrent également un patrimoine exceptionnel : châteaux historiques, manoirs et forteresses, églises romanes, somptueuses demeures attachées au souvenir d'écrivains ou d'artistes célèbres. Villages sauvegardés aux ruelles étroites, bastides et moulins fortifiés sont les témoins d'une riche activité viticole et de négoce.
Représentant environ 14% de la production de Bordeaux, les vins des « Côtes de Bordeaux » constituent aujourd'hui une réelle force dans l'univers des vins de Bordeaux. Ils témoignent de la richesse historique et du potentiel des cépages traditionnels bordelais.
L'appellation Côtes de Bordeaux et ses dénominations géographiques complémentaires ont acquis sur leurs principaux marchés (la France et la Belgique) une notoriété significative. Durant les dix dernières années, la croissance des ventes en France en grande distribution a été de plus de 40 % et plus de 15 % des ménages français ont achetés des vins de cette appellation. A l'export, les vins des Côtes de Bordeaux bénéficient d'une forte notoriété en Europe (surtout en Belgique) et tendent à se développer, notamment sur les marchés asiatiques.

XI. - Mesures transitoires

1° - Aire de production

a)- Les parcelles de vigne plantées avant le 31 mai 1991 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au 2° (b) du point IV bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non de la dénomination géographique complémentaire « Blaye », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b)- Les parcelles de vigne plantées avant le 9 novembre 2006 et exclues de l'aire parcellaire de

production telle que définie au 2° (c) du point IV, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 8 et 9 novembre 2006, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non de la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

c)- Les parcelles de vigne plantées avant le 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au 2° (d) du point IV bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non de la dénomination géographique complémentaire « Castillon», jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du 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 3300 et 4 500 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée ou non par une des dénominations géographique complémentaire « Blaye », « Cadillac », ou « Francs » jusqu'à la récolte 2030 incluse. Ces parcelles ne pourront pas représenter plus de 50 % de la totalité des surfaces revendiquées pour la récolte 2020.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 500 pieds à l'hectare et 5 000 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée ou non par la dénomination géographique complémentaire « Castillon » jusqu'à arrachage.

c) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs, à la distance entre le pied sur le rang et à la hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

d) - La proportion à l'exploitation pour les cépages accessoires des vins blancs pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges est inférieure ou égale à 30% de l'encépagement.

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 « Côtes de Bordeaux », complétée ou non par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs », 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 (vins doux dits « liquoreux » *susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs »)*

Chaque opérateur déclare avant le 1er juillet de l'année de la récolte auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins doux dits liquoreux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs ».

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 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique :
- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- la dénomination géographique complémentaire éventuelle;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est complétée 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 des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs », déclare à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés 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 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 dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant ce repli.

6° .Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non d'une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs », 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

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées aux a) et b) du 2° du point IX du chapitre 1er, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide en cas d'arrachage et de replantation, de la copie de la déclaration de fin de travaux.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

PRINCIPAUX POINTS 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/élevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits	Contrôle documentaire et contrôle sur site

conditionnés	
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. Conduite 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 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
B2. Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucres des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucres des raisins
B3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement...)	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 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	Contrôle documentaire (suivi des attestations de

autorisé	destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite 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	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	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 (INAO)

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

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 sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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 destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.