Publié au BO du MAA le 7 décembre 2017

Cahier des charges
de l'appellation d'origine contrôlée
« Cadillac »
Homologué par décret n° 2011-1778 du 5 décembre 2011,
modifié par décret n° 2014-686 du 24 juin 2014,
modifié par arrêté du 22 novembre 2017 publié au JORF du 1er décembre 2017

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CADILLAC »

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac », initialement reconnue par le décret du 10 août 1973, 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 « Cadillac » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Baurech, Béguey, Cadillac, Capian, Cardan, Donzac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Lestiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Rions, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais et Villenave-de-Rions.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 2002, 8 et 9 novembre 2006, 10 et 11 février 2010 et 3 mai 2017.

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, l'élevage et le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bouliac, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Cambes, Camiac-et-Saint-Denis, Camblanes-et-Meynac, Camiran, Cantois, Carignan-de-Bordeaux, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cénac 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, Loupiac Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Quinsac, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, 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-Croix-du-Mont Sainte-Foy-la-Longue, Sallebœuf, Sauternes, La Sauve, Soulignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètres.

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 : taille Guyot simple ou double ou mixte ou taille à cot, en cordon de Royat, en éventail ou à astes avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,55 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 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

Cette charge correspond à un nombre maximum de 14 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 et pour récolter une vendange saine.
En particulier, aucune n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble et / ou passerillage sur souche).

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

2° - Maturité du raisin.

a) - Richesse en sucres des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 255 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

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 37 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 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.

4° - Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations d'origine contrôlées « Cadillac », et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée conformément à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » affectée d'un coefficient k.

Le coefficient k est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par celui de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac ».

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a)- Normes analytiques.
Tout lot de vin conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 % et une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 51 grammes par litre.
Tout lot de vin conditionné présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5 gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b)- Pratiques œnologiques et traitements physiques.
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.

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

d)- Capacité de cuverie.
La capacité de la cuverie de vinification minimum est de 1, 5 fois le rendement en vin moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie revendiquée.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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 sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) La mise en bouteille doit se faire sur le lieu de vinification et d'élevage. Les vins finis sont obligatoirement vendus mis en bouteille à la propriété.

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 doivent être 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 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 au plus tôt le 15 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 d'origine contrôlée « Cadillac » se caractérise par un relief bien marqué et parfois escarpé (les points hauts culminent à une hauteur de 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, affluents de la Garonne qui ont creusé leur lit dans le socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble. Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, la zone géographique de « Cadillac » s'étire du Nord au Sud sur une trentaine de kilomètres, avec, au centre, la bastide de Cadillac, située à 40 kilomètres de Bordeaux, qui a donné son nom à l'appellation. Elle concerne 22 communes du département de la Gironde en bordure de Garonne, qui associent sur leur territoire plaine, pied de coteau, versant et plateau. Ce territoire fait partie intégrante du Sud de l'appellation « Premières Côtes de Bordeaux », sur la rive droite de la Garonne, en amont et au Sud-est de l'agglomération Bordelaise, mais ne concerne pas les enclaves de Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac.

Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses et bien différenciées. Elles sont constituées de formations du Tertiaire où l'on trouve le socle de calcaire à Astéries qui, recouvert par des argiles de décalcification plus ou moins sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, le calcaire à Astéries est souvent recouvert par la molasse dite de l'Agenais. Sur les pentes orientées au Sud et au Sud-ouest les graviers argileux et la dégradation des couches calcaires donnent naissance à des sols bruns plus ou moins calcaires et caillouteux constituant également des sols très qualitatifs. Les pentes orientées au nord et à l'est sont quant à elles fréquemment recouvertes de limons éoliens favorisant la formation de sols lessivés à

pseudogley avec concrétions ferrugineuses constituant souvent le domaine de la forêt. En pied de coteau, on retrouve les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses, recouvrant localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux. La plaine est caractérisée par des sables peu argileux, des graviers et des galets typiques de la basse terrasse, parfois recouverte par des argiles limoneuses et sablo-limoneuses dans les zones topographiquement basses : les « palus ».

La zone géographique bénéficie d'un mésoclimat particulier à l'automne. L'humidité des brumes matinales s'élevant des méandres de la Garonne alterne avec des périodes très chaudes et ensoleillées sur ces coteaux bien exposés.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dans la partie septentrionale de la région des « Premières Côtes de Bordeaux » les viticulteurs ont développé historiquement la production de vins rouges quand, plus au sud, grâce à un mésoclimat particulièrement favorable au développement du botrytis, le vignoble s'est constitué avec une plus grande proportion de cépages blancs.

Le développement du commerce avec la Hollande au XVII^{ème} siècle a favorisé la production de vins blancs doux et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement en barriques, puis en bouteilles, grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1977).

Suite à la crise phylloxérique, il faut rappeler la création du comice agricole de Cadillac en 1884 sous l'action d'une élite de vignerons. Cette association avait pour objectif la lutte contre les maladies et le développement du progrès en viticulture. Elle joua un grand rôle à la fin du XIX^{ème} siècle et jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle dans la reconstitution du vignoble : formation à la greffe, à la défense contre les maladies, à l'évolution des techniques (citons la greffe de Cadillac). En 1889, le comice participa à l'exposition universelle, où le diplôme d'honneur lui fut attribué comme récompense collective.

C'est en 1919, lors de la délimitation administrative du bordelais, que la commission mixte décide d'individualiser 24 communes de l'Entre-Deux-Mers sous la dénomination de « Grands vins blancs de la rive droite ». Ce sont ces communes qui sont à l'origine des appellations « Premières Côtes de Bordeaux » puis « Cadillac », cette dernière se distinguant par la nécessité d'obtenir des raisins en surmaturité (présence de pourriture noble et/ou passerillage sur souche) à l'aide de vendanges manuelles par tries successives, à l'image des grands vins liquoreux.

La loi qui permit la fondation de l'INAO fut déposée par Joseph CAPUS directeur de la station de pathologie végétale de Cadillac et parlementaire de cette circonscription de 1919 à 1940.

Le savoir-faire des viticulteurs de la région de « Cadillac » était déjà reconnu par le décret du 31 juillet 1937, complété par ceux du 22 mai 1944 et 8 novembre 1955, permettant notamment l'adjonction du nom Cadillac pour les vins blancs de certaines communes du Sud des « Premières Côtes de Bordeaux ». Plus tard, avec le décret du 10 août 1973, l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » est reconnue définitivement. C'est à cette époque que le règlement intérieur de l'appellation met en place l'obligation de vente mise en bouteille au domaine.

La superficie consacrée à cette appellation, revendiquée par une soixantaine de producteurs est variable selon les conditions climatiques de l'année, allant de 50 à 250 hectares, car les périodes climatiques humides dues aux dépressions atlantiques d'automne peuvent compromettre la concentration ou la botrytisation des raisins, exigées pour cette production.

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

Ces vins tranquilles blancs avec sucres résiduels sont issus des cépages sémillon B, largement majoritaire, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B.

Les raisins mûrs, recouverts par le duvet du Botrytis, se dessèchent doucement et concentrent sucres et arômes. Les vendangeurs sélectionnent alors manuellement ces grains rôtis, de pied en pied : c'est la

première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, décidées par les alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt naturel de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

Leur robe dorée s'ambre doucement au vieillissement. Ces vins développent fréquemment des arômes de fruits blancs et de fleurs lorsqu'ils sont jeunes et évoluent souvent vers des arômes de fruits confits et d'agrumes lorsqu'ils vieillissent, avec parfois des notes grillées quand ils sont élevés en barriques. Ces vins équilibrés allient douceur, et élégance, avec une grande persistance aromatique. Ce sont de grands vins de garde.

3° - Interactions causales :

Le mésoclimat particulier de l'appellation « Cadillac » favorise, sur les coteaux bien exposés, le développement de la « pourriture noble » (Botrytis cinerea) sur les pellicules des raisins, champignon microscopique à l'origine de grands vins liquoreux, dans des conditions écologiques particulières.

Les conditions de production à faibles rendements permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une grande richesse naturelle en sucres.

L'activité viticole dans la région de « Cadillac » est contrainte par un relief relativement accidenté. A l'exception des parcelles situées sur alluvions modernes, aucun type de sol particulier n'est à priori exclu de l'aire parcellaire de production. Toutefois, les fonds de vallons en sont exclus lorsque les parcelles en bordure ou à proximité des ruisseaux, n'ont pas de pente ou ont un profil concave ne permettant pas un écoulement facile des eaux. De même, les parcelles naturellement mal drainées, hydromorphes, ne sont pas délimitées en appellation. Les zones à urbanisation très dense, non plantées, sont exclues.

Le paysage est marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage de « Cadillac » et, de ce fait, sont également exclus.

Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins de Cadillac, caractérisés par leur douceur, leur rondeur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins sur-mûris. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied est limité. La densité de plantation est assez élevée et la charge maximale à la parcelle est limitée avant surmaturation.

Les vins blancs de cette région, riches en sucres et en alcool, se révèlent adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Ils seront ainsi très prisés par les marchés du nord de l'Europe qui se sont développés de longue date, en particulier avec les hollandais au XVII^{ème} siècle.

C'est à cette époque que cette région devient la préférée des bourgeois bordelais qui s'y installent dans de belles demeures appelées « folies », installées sur les coteaux viticoles et boisés surplombant la vallée de la Garonne.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, 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 des séances des 8 et 9 novembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « 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.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° - Mode de conduite :

a)- Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant une densité de plantation comprise entre 2500 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.
Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1, 50 mètre.

b)- Ecartement entre rangs et distance entre pieds.
Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs, à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » 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 susvisée soit inscrite.

2° Dispositions particulières :

a) - Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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 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 qui suit la récolte.
Elle indique :
- 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 fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » 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 dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » 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 au XI du chapitre I^{er} doit tenir 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.

Chapitre III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. 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 avant la surmaturation La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte dans le contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne - présence significative de maladies cryptogamiques
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle à la parcelle
- Maturité du raisin-	Vérification des enregistrements (richesse minimale en sucre des lots) chez les opérateurs-
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Réception et transfert de la vendange (foulage, égrappage, transfert sans trituration)	Contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production.). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II-Références concernant les structures 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

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.

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE MESURE TRANSITOIRE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Gabarnac	B1	Mourlane	43 p	0, 0730 ha	Sauvignon B