Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINTE-FOY-BORDEAUX »

CHAPITRE I^ER

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Caplong, Eynesse, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Ligueux, Margueron, Massugas, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Pineuilh, Riocaud, La Roquille, Saint-André-et-Appelles, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong et Sainte-Foy-la-Grande.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 18 février 1987.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne

Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadière, Bosset, Cunèges, Flaugeac, Le Fleix, La Force, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Les Lèches, Lunas, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Montazeau, Montcaret, Nastringues, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Georges-de-Blancaneix, Saint-Géry, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Sigoulès, Thénac et Vélines.

Département de la Gironde

Auriolles, Bossugan, Caumont, Cazaugitat, Civrac-sur-Dordogne, Coubeyrac, Doulezon, Flaujagues, Juillac, Listrac-de-Durèze, Mouliets-et-Villemartin, Pujols, Rauzan, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Ferme, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Florence, Sainte-Radegonde et Soussac.

Département de Lot-et-Garonne

Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardaillan, Saint-Astier, Sainte-Colombe-de-Duras, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) - Vins rouges.
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

b) - Vins blancs.
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombard B et ugni blanc B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage carmenère N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) – Les vins blancs sont issus des cépages suivants .
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par 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 0,85 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 : taille à cots (coursons) ou taille à astes (longs bois), avec un maximum de :
- 12 yeux francs par pied pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B ;
- 15 yeux francs par pied pour les autres cépages.

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 :
- 8 000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs moelleux et liquoreux (cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied) ;
- 8 500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges (cette charge correspond à un nombre maximum de 15 grappes par pied) ;
- 9 500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs secs (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 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 rouges, blancs secs et moelleux proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- Les vins blancs liquoreux proviennent de raisins arrivés à surmaturité par pourriture noble, et / ou par passerillage, récoltés par tries successives manuelles.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins liquoreux proviennent exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

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 :

	RICHESSE MINIMALE DES RAISINS SELON CÉPAGE (grammes par litre de moût)	
	Merlot / Sauvignon	Autres cépages
Vins rouges	200	189

Vins blancs secs	178	170
Vins blancs moelleux	221	221
Vins blancs liquoreux	255	255

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

	Titre alcoométrique volumique minimum naturel
Vins rouges	11, 5 %
Vins blancs secs	10, 5 %

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE minimum naturel	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE acquis minimum
Vins blancs moelleux	13, 5 %	11, 5 %
Vins blancs liquoreux	15 %	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 :
- 37 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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 pour les vins blancs liquoreux ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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.
La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 25 %.

c) Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

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

Vins avant conditionnement (vins en vrac) :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4) — Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16, 33	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 30 ou 0, 97 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	25 ou 1, 50 (1, 225 g / l exprimé en H_2SO_4)

	ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)			
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)	140	180	300	
Teneur maximale en acide malique (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 0, 3			

Vins après conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en Acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)				25 ou 1, 50 (1, 225 g / l H2SO4)
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)			300	
Teneur maximale en Acide malique (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 0, 3			

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins rouges est autorisé dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis.
- Les vins blancs liquoreux ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins secs et 15 % pour les vins moelleux.

f) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres) est interdite.

g) - Capacité de cuverie.
- La capacité de cuverie de vinification et de stockage pour les vins rouges représente un minimum de 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité de cuverie de vinification et de stockage pour les vins blancs représente un minimum de 1, 5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale de la cuverie de vinification correspond aux contenants de vinification et de stockage.

h) - 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 rouges et blancs liquoreux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de 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 de contrôle ou d'inspection.

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 à la consommation.
A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges et blancs liquoreux sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte et les vins blancs moelleux à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs secs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins blancs secs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.
Les vins rouges et blancs moelleux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de récolte.
Les vins blancs liquoreux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est située dans le département de la Gironde, sur la rive gauche de la Dordogne autour de la commune de Sainte-Foy-la-Grande. La rivière est à l'origine d'un microclimat humide et doux, avec des brouillards nocturnes à la fin de l'été. Située à l'est du département, cette zone géographique est limitée au nord par la rivière de la Dordogne et à l'est et au sud respectivement par les départements de la Dordogne et du Lot-et-Garonne. Elle s'étend sur 19 communes.

Deux ensembles principaux peuvent être distingués : les formations alluviales de la vallée de la Dordogne et les zones de plateaux.

Les formations alluviales du Quaternaire sont constituées d'anciennes terrasses graveleuses de la Dordogne surplombant de plusieurs mètres le cours actuel du fleuve. Sur le plan agronomique, ces terrasses graveleuses présentent une bonne aptitude viticole de par leur faible fertilité, leur excellent drainage et leur situation peu gélive.

Dans les zones de plateaux, les sols sont peu fertiles (caractère « lessivé » prononcé) et sont formés à partir de la molasse d'âge tertiaire et de ses remaniements. C'est ici une zone de transition originale avec le pays de Monbazillac et de Duras, car la formation des calcaires durs (calcaire à Astéries) sous-jacente à la molasse est réduite et les calcaires lacustres dits « calcaires de Castillon » se développent sur quelques mètres d'épaisseur. Ceux-ci reposent, à l'altitude de 40 à 50 m, sur des mollasses argileuses et sableuses qui ont favorisé l'encaissement du réseau hydrographique.

A la morphologie générale de croupes douces des plateaux molassiques, se juxtapose celle plus heurtée des phénomènes d'encastrement des vallées. En bordure de ces vallées, des réseaux karstiques se développent localement surtout dans la partie nord de l'aire géographique. L'ensemble des plateaux et des pentes supérieures non gélives sont partout favorables à la culture de la vigne. Inscrite dans un paysage de plateaux que séparent des vallées irriguées par des rivières et des ruisseaux, la vigne alterne avec bois et près.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès le XI^{ème} siècle la vigne est bien installée dans la région de Sainte-Foy-la-Grande. Lorsque la bastide est fondée en 1255 sur les bords de la Dordogne par Alphonse de Poitiers, frère de Saint-Louis, la vigne est déjà mentionnée. Sa position stratégique aux portes du Périgord en a fait une place-forte convoitée au cours des temps. Elle fut ainsi place anglaise, conquise au XV^{ème} siècle, puis devint un bastion protestant au XVI^{ème} siècle.

Par cette bastide située en bordure de Dordogne, de nombreuses marchandises issues de la région ont été d'abord exportées vers l'Angleterre, puis vers de multiples destinations. Les vins y transitant ont ainsi pris très tôt la dénomination de Sainte-Foy.

Le vignoble de la région se développe surtout à partir du XVII^{ème} siècle grâce à l'essor du commerce avec la Hollande. A la fin du XVIII^{ème} siècle, le vignoble couvre plus de 4 000 hectares. Au début du XX^{ème} siècle, avec la reconnaissance des appellations d'origine par les tribunaux, cette région est d'abord rattachée à l'appellation « Entre-deux-Mers ». Ce n'est que par un jugement du Tribunal Civil de la Gironde en date du 24 mai 1928, à l'initiative des viticulteurs de plusieurs communes de cette région que Sainte-Foy-Bordeaux se distingue comme appellation à part entière pour ses vins rouges et blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » est reconnue par décret le 31 juillet 1937 pour ses vins rouges et blancs.

A la suite des fortes gelées de 1956 et avec les restructurations du vignoble entreprises dans les années 1960, la région de Sainte-Foy-la-Grande connait une reconversion de son vignoble. Jusque là

productrice surtout de vins blancs, cette région connait une augmentation progressive de sa production de vins rouges.

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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » produit en moyenne 11 700 hectolitres de vins rouges et 2 000 hectolitres de vins blancs dont les quatre cinquième sont des vins secs.

Les vins rouges présentent une forte intensité colorante avec une composante aromatique dominée par les fruits rouges apportée par le merlot N. Le vin en bouche est globalement équilibré avec un peu de fraîcheur en attaque et d'astringence en finale. L'assemblage avec le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N confère aux vins complexité et structure. Dans certains cas et dans la limite de 25 %, les cépages accessoires (carmenère N et petit verdot N) permettent d'apporter du corps et de renforcer la structure tannique.

Les vins blancs secs, d'une teinte pâle, développent souvent des arômes légers de fleurs blanches et de fruits frais lorsque le sémillon B est associé à la muscadelle B. Leur rondeur, alliée à une légère acidité est agréable au palais. Longs en bouche, ils sont savoureux et gras et, grâce au sauvignon B, finissent sur des notes de fruits exotiques. Cépages accessoires apportant fraicheur et vivacité, le colombard B et l'ugni blanc B ne peuvent excéder 25 % de l'assemblage.

Les vins avec sucres résiduels sont moelleux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 221 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 13,5 % vol et proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Ils sont liquoreux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 255 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 15 % vol. Ils proviennent de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble et/ou par passerillage, et sont récoltés par tries successives manuelles. Ces vins présentent beaucoup de moelleux, de douceur et de finesse.

3° - Interactions causales :

La douceur du microclimat induite par la présence de la Dordogne et des nombreux cours d'eau marque l'ensemble du vignoble, favorisant une remarquable maturation du raisin. Ce microclimat est également favorable au développement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) pour les vins blancs liquoreux.

Du point de vue des aptitudes viticoles, les formations alluviales organisées en terrasses graveleuses comme les plateaux argilo-calcaires peu fertiles présentent de très bonnes potentialités. Ainsi la délimitation parcellaire de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » a conduit à exclure certaines parcelles en fonction soit de la nature des sols (terrains hydromorphes, aux sols battants, limono-argileux, mal drainés), soit de la situation (terrains gélifs situés en bas-fonds, enclavés dans des zones boisés), soit de la vocation des sols (terrains forestiers, vieilles futaies sans passé viticole, ou encore secteurs densément urbanisés).

Les sols, lorsqu'ils sont caractérisés par des terres profondes et à dominantes argilo-calcaires, conviennent bien au merlot N, au sauvignon B et au sémillon B. Lorsqu'ils sont plus légers et plus chauds, ils sont réservés au cabernet sauvignon N et au cabernet franc N. Les vins rouges sont alors colorés et puissants et destinés à s'épanouir dans une longue garde.

La diversité des cépages, des sols mais surtout des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » impose une conduite du vignoble rigoureuse et adaptée qui se traduit par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés. En fonction des types de vins rouges, blancs (secs, moelleux ou liquoreux), les rendements sont différenciés à l'hectare.

Ce sont les vins blancs qui ont historiquement assuré la renommée de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux ».

Afin d'affiner ces vins au fort potentiel, un élevage minimum des vins blancs moelleux est requis. Les vins blancs liquoreux et les rouges doivent, quant à eux, être élevés pendant au moins quatre mois.

Dans le courant de la seconde moitié du XX^{ème} siècle, dans un contexte général de reconversion du vignoble blanc en rouge, c'est par le dynamisme et la volonté du syndicat viticole que les meilleurs produits de cette région, revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », continuent de trouver des débouchés qui permettent d'asseoir la notoriété de cette appellation.

XI. — Mesures transitoires

1° - Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse. Ces parcelles ne pourront représenter plus de 50 % de la totalité des surfaces revendiquées pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, pour lesquelles le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 35 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 50 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 67 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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 « Sainte-Foy-Bordeaux » 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 :

a) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre sont présentés avec la mention « sec ».

b) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 17 et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention « moelleux ».

c) - 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 liquoreux) :

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 liquoreux.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.
Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais 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 plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés minimum avant ce repli.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » 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] tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

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 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
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Contrôle sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur site
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification / Elevage : capacité de cuverie	Contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site (obligation d'un lieu couvert)
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche 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
B. 2. Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et Contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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.