Publié au BO Agri du MAASA le 12 novembre 2026

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PESSAC-LÉOGNAN »

Homologué par arrêté du 3 novembre 2026, publié au *JORF* du 8 novembre 2026

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1987, 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 « Pessac-Léognan » 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, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025 : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon.

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 3 et 4 novembre 1994, du 10 septembre 1997, des 8 et 9 mars 2006, du 10 février 2011 et du 11 février 2021.

Les documents cartographiques représentant l'aire parcellaire délimitée sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.
- Et des variétés floréal B, sauvignac B et souvignier gris sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 29 et 30 juin 2023.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N.
- Et des variétés arinarnoa N, castets N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 29 et 30 juin 2023.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

En ce qui concerne les variétés à fin d'adaptation, la proportion des variétés floréal B, sauvignac B, souvignier gris, arinarnoa N et castets N, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement, pour chaque couleur considérée.

Afin de favoriser la réduction des intrants phytosanitaires dans les zones mitoyennes des zones habitées/urbanisées, les superficies :

- plantées en floréal B, sauvignac B et souvignier gris
- et situées à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime ne sont pas prises en compte dans le calcul des superficies de variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » sujettes à la limitation de 5% de la superficie de l'exploitation déclarée dans l'AOC.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 1,80 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz), avec un maximum 12 yeux francs par pied et selon les dispositions suivantes :
- Taille dite à cots (ou coursons) et à astes (ou longs bois) : le long bois porte au maximum 7 yeux francs pour les cépages cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N et sémillon B, et 8 yeux francs pour les cépages cabernet franc N, carmenère N et sauvignon B.
Les cots de retour sont au maximum au nombre de 2, taillés à un œil franc ;
- Taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs et 9000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et gris ;
Cette charge correspond à un nombre maximum de 12 grappes par pied.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

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, l'entretien de son sol et l'état sanitaire de la vendange.
En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

Le désherbage chimique des tournières est interdit.

Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

La largeur maximale de la bande pouvant être désherbée chimiquement sous le rang est au maximum de 30 centimètres de part et d'autre du rang de vigne.

Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.
Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement (IFT).

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

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 :
- 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G et 178 grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 54 hectolitres à l'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 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère 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) - Assemblage des cépages

Pour les vins blancs, la proportion des variétés floréal B, sauvignac B et souvignier gris, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage des lots de vins destinés à la commercialisation.

Pour les vins rouges, la proportion des variétés arinarnoa N et castets N, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage des lots de vins destinés à la commercialisation.

b) - Fermentation malolactique.
Au stade du conditionnement, tout lot de vin rouge présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement, les vins présentent :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et à 2 grammes par litre pour les vins rouges ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4 ou 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique.

d) - 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 blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

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

f) - Capacité globale de la cuverie de vinification
- Pour les vins rouges, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur 3 ans ;
- Pour les vins blancs, un chai à barriques représentant un volume équivalent à la production moyenne du site de vinification sur 3 ans est recommandé. En l'absence de chai à barriques, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur 3 ans.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Maîtrise des températures.
Les chais de vinification sont équipés d'un dispositif de maîtrise de température, au moins en refroidissement. Les dispositifs de ruissellement à eau perdue sur les cuves sont strictement interdits.

b) - Elevage.
- Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

c) - Chai à barriques
L'opérateur dispose d'un lieu adapté à un élevage en barriques pour un volume d'au moins un tiers de la production moyenne de vin rouge, calculée sur les 3 dernières récoltes.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles et l'authenticité des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum, chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins.

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 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage :
- les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er octobre 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 s'étend sur la partie septentrionale de l'appellation d'origine contrôlée « Graves », bordant à l'ouest et au sud, la ville de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne. Elle couvre le territoire de 10 communes du département de la Gironde.

Les sols caractéristiques sont les témoins des cours anciens de la Garonne qui fluctuèrent à la fin du Tertiaire et durant le Quaternaire, au gré des fontes successives des glaciers pyrénéens. Des quantités considérables de matériaux sont alors charriées et se déposent, selon la puissance des courants et la densité des sédiments, sur d'anciens fonds maritimes constitués de calcaires et de faluns coquilliers. L'érosion façonne alors les sols représentés par :
- des sols développés sur des graves ou galets roulés par les eaux, d'une épaisseur pouvant atteindre trois mètres et plus,
- des sols développés sur argiles calcaires, sables et faluns, le tout reposant sur un socle de roche calcaire fissuré et perméable.
Cette complexité pédologique fait la richesse du milieu naturel de l'appellation d'origine contrôlée.

Inscrits dans un relief légèrement ondulé, les dépôts de graves forment des croupes particulièrement bien dessinées dans le paysage. Les pentes douces assurent un remarquable drainage naturel facilité par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne.

Le climat général est très représentatif de celui de la Gironde, tempéré et favorable à la vigne par sa douceur et son hygrométrie régulière. Il bénéficie de la protection thermorégulatrice de la forêt des Landes girondines, au sud, et de l'Océan Atlantique, à l'ouest.

La zone géographique présente la particularité de se situer en périphérie de la ville de Bordeaux, et quelquefois enclavée dans l'agglomération. Quelques « crus », parmi les plus réputés, forment ainsi des havres de verdure au cœur même de l'urbanisation dense, résistants à la spéculation immobilière. Les parcelles de vignes luttent contre l'étouffement pavillonnaire grâce à la volonté des hommes de sauvegarder ce patrimoine exceptionnel.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La région des « Graves » comprend, autour de la ville de Bordeaux, un territoire très original appelé au Moyen-Âge « *Las Grabas de Bourdeus* » (« *Les Graves de Bordeaux* »). Elles sont, voici 2000 ans, autour du port, le berceau d'un vignoble dont le nom prestigieux est maintenant connu du monde entier.

En 1152, le mariage d'ALIENOR d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre apporte de sérieuses raisons de prospérer. Raisons d'autant plus sérieuses qu'elles vont bientôt s'appuyer sur l'octroi à la « *Banlieue* » de Bordeaux du fameux *« Privilège* » qui prohibe toute concurrence tant qu'il reste à vendre une seule barrique de « *vin de ville* ».

L'âge d'or s'ouvre, au XIV^{ème} siècle, sur un engouement anglais pour le « *Claret* ». Les domaines viticoles se développent alors et la « *Banlieue Prévôtale* », privilégiée, est étendue jusqu'aux limites actuelles de la zone géographique.

De 1531 à 1551, Jean de PONTAC construit, parcelle par parcelle, au lieu-dit « Haut-Brion », une véritable entreprise viticole qui préfigure parfaitement le grand « Château » bordelais et fait naître la notion de « Grand Cru ». Au cours de la première moitié du XIX^{ème} siècle, la plupart des domaines se parent du titre de « Château ».

Bien plus tard, par un lent processus de dégradation, des milliers d'hectares sont détruits par le développement de la ville de Bordeaux et de ses communes immédiatement suburbaines. Le vignoble des « Graves » perd, dans la seule zone géographique de la future appellation d'origine contrôlée « Pessac-

Léognan », plus de 3000 hectares et plusieurs centaines de « crus » entre le début du XX^{ème} siècle et les années 1970. A cette date, il ne compte plus que 550 hectares, dont 100 hectares condamnés à court terme.

Un groupe de jeunes viticulteurs dynamiques et entreprenants se lance alors à la reconquête et demande la hiérarchisation de l'appellation d'origine contrôlée « Graves ». L'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » est ainsi reconnue par décret du 9 septembre 1987, à l'image des appellations communales du « Médoc », confirmant les spécificités de cette zone géographique, partie intégrante de la zone géographique de d'origine contrôlée « Graves », dont elle fût le terroir originel.

Le vignoble de « Pessac-Léognan », d'une superficie de 1640 hectares en 2010, exploités par 61 producteurs, produit en moyenne 70000 hectolitres dont plus de 80 % de vins rouges. Cet équilibre de production entre vins rouges et vins blancs secs est constant et témoigne d'une régularité séculaire.

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

Les vins sont des vins tranquilles secs, rouges ou blancs.

Les vins rouges sont issus majoritairement du cépage cabernet-sauvignon N, cépage ancestral des appellations d'origine contrôlées bordelaises, parfaitement adapté à ces sols graveleux pour atteindre une maturité optimale. Ce cépage donne des vins très colorés, de forte structure tannique, pouvant vieillir de très longues années. Avec le temps ses arômes complexes aux fréquentes notes de cassis évoluent souvent vers des arômes fumés, épicés, de cuir et de pruneaux.
L'élevage est le plus souvent réalisé en barriques de chêne, les tanins du fruit se fondant avec ceux du bois pour donner rondeur et volume en bouche.
Le cépage cabernet-sauvignon N est souvent associé aux cépages merlot N et cabernet franc N qui apportent de la souplesse et ajoutent à son élégance, et quelquefois aux cépages cot N (ou malbec), petit verdot N et carmenère N, cépages bordelais anciens qui ajoutent à la complexité des vins.

Les vins blancs secs, issus majoritairement des cépages sauvignon B et sémillon B, sont généralement, dans leur jeunesse, d'une couleur jaune paille, assez pâle. Ils sont fruités, sèveux et nerveux. Associés dans des proportions diverses aux cépages sauvignon gris G ou muscadelle B, leur parfum est complexe. Avec les années, ils dorent doucement et développent des arômes très fins au caractère fleuri qui rappellent parfois le tilleul et le genêt.
Dans les années de grande maturité, les vins blancs sont plus charnus, ronds et longs en bouche.

3°- Interactions causales

Terre originelle des grands vins blancs et des grands vins rouges de Bordeaux, « Pessac-Léognan » est le berceau de pratiques encore en usage en 2010.

Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échalas de soutien. La généralisation du palissage et d'un mode de taille suffisamment sévère a permis d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante pour une bonne photosynthèse et une maturité optimale. De même, afin d'éviter la surcharge en fruits des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des vins, la densité de plantation est élevée.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles caractérisées par un sol graveleux à sablo-graveleux, mais aussi parfois argilo-calcaire, et ayant un potentiel d'assainissement suffisant, du fait de leur perméabilité ou de leur relief. Les parcelles situées sur alluvions modernes, sur sables ou sur sous-sol imperméable ont été exclues. Par ailleurs, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

Ces parcelles soigneusement délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité historique de transports lointains de ces produits.
Les vins rouges bénéficient d'une longue période d'élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.
Les vins blancs secs expriment une grande finesse sur les sols plus sableux ou à matrice argileuse avec des notes florales, fruitées mais ne manquant pas de fraîcheur.

Le classement de la totalité des « Crus Classés de Graves » (classement de 1959) au sein de la zone géographique, soit 16 « Châteaux » ou « Domaines », représentant environ le tiers des exploitations, témoigne de la notoriété historique des vins de « Pessac-Léognan ».
Le plus illustre d'entre eux est le « Château Haut-Brion », « Premier Grand Cru » du classement des vins de Bordeaux de 1855.

Par sa proximité avec le port de Bordeaux, où un négoce puissant s'est installé distribuant ces vins de par le monde, l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » a acquis rapidement une notoriété mondiale, bénéficiant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, leur permettant ainsi de se développer dans le respect des usages séculaires.

Entre autre particularité, les producteurs de « Pessac-Léognan » pratiquent presque tous la « vente en primeur » sur la place de Bordeaux, tradition caractéristique des grands vins de Bordeaux. Elle se réalise au printemps suivant la récolte, entre les propriétaires et les négociants par l'intermédiaire des courtiers bordelais. Après cette transaction, le vin est, sous la responsabilité du vendeur, conservé et élevé jusqu'à son conditionnement. Traduisant ces usages, en intégrant dans les conditions de production la réalisation du conditionnement chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant les raisins, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.
Les vins de « Pessac-Léognan » sont commercialisés hors des frontières du territoire national et exportés dans le monde entier et participent pleinement à la promotion de l'image de la place de Bordeaux et de son négoce, dans le monde.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 1990, avec une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare, continuent à bénéficier jusqu'à la récolte 2050 incluse, du droit à l'appellation d'origine contrôlée avec une réduction de rendement de 10% par rapport au rendement fixé pour une récolte donnée.

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 « Pessac-Léognan » 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) - L'unité géographique plus grande « Vin de Graves » ou « Grand Vin de Graves » ou « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux » peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de cette 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.

b) - La mention « Cru Classé de Graves » peut figurer en remplacement de l'unité géographique plus grande « Vin de Graves » ou « Grand Vin de Graves » dans le respect des mêmes conditions de présentation et de dimension des caractères.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mars de l'année suivant l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte ;
- d'un plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

3. Déclaration de replis
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification du paysage, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Registre de dégustation
Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan de contrôle ou d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

2. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre Ier 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	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de la cuverie de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures	Contrôle sur site
Elevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge
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, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de

	maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par prélèvement de 200 grains sur site et contrôle réfractométrique
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 à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et Contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA30003,
93555 Montreuil Cedex,
téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
courriel : contact@inao.gouv.fr.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant les garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.