Publié au BO du MAA le 7 décembre 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire »
Homologué par décret n° 2011-1783 du 5 décembre 2011, modifié par décrets n°2012-1310 du 26 novembre 2012 et 2014-706 du 25 juin 2014, et par arrêté du 22 novembre 2017 publié au JORF du 1er décembre 2017

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, 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 « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » 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, et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Caudrot, Le Pian-sur-Garonne, Saint-André-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Pierre-d'Aurillac et Sainte-Foy-la-Longue.

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 25 février 1988 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 et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Casseuil, Castelviel, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Morizès, Mourens, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Saint-Pierre-de-Bat, Semens, Toulenne et

Verdelais.

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 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 le 1er mai.
Les vignes sont taillées, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, soit en taille Guyot simple, double et mixte, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat ou en éventail).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Le palissage est obligatoire, avec au moins 4 fils.
La hauteur de feuillage palissé est au moins 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 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

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.

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

2°- Autres pratiques culturales

Toute application de produit phytosanitaire à action antibotrytis est interdite sur les parcelles destinées à la production de vins « liquoreux ».

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins « secs » et « moelleux » proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Les vins « liquoreux » proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble).

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

2°- Maturité du raisin

La richesse minimale en sucre des raisins, le titre alcoométrique volumique naturel minimum et le titre alcoométrique volumique acquis minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOLÉMIQUE VOLUMIQUE	
		MINIMUM NATUREL	MINIMUM ACQUIS
Vins « secs »	187	11 %	-
Vins « moelleux »	221	13,5 %	11,5 %
Vins « liquoreux »	255	16 %	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 :
- 55 hectolitres par hectare pour les vins « secs »;
- 45 hectolitres par hectare pour les vins « moelleux »;
- 37 hectolitres par hectare pour les vins « liquoreux ».

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 pour les vins « secs »;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins « moelleux »;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins « liquoreux ».

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 3ème 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 2ème 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 2ème 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 destinée à l'élaboration de vins « secs » est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir).

b) - Normes analytiques.
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

VINS AVANT CONDITIONNEMENT (VINS EN VRAC)			
PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS « SECS »	VINS « MOELLEUX »	VINS « LIQUOREUX »
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 34 et inférieure ou égale à 45	Supérieure à 45
Teneur maximale en acidité volatile (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 ou 0,79 *(0,65 g/l H_2SO_4)*	18 ou 1,08 *(0.88 g/l H_2SO_4)*	25 ou 1,50 *(1,225 g/l H_2SO_4)*
Teneur maximale en SO2 total (mg/l)	200	300	400

VINS APRES CONDITIONNEMENT			
PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS « SECS »	VINS « MOELLEUX »	VINS « LIQUOREUX »
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 34 et inférieure ou égale à 45	Supérieure à 45
Teneur maximale en acidité volatile (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 ou 0,79 *(0,65 g/l H_2SO_4)*	18 ou 1,08 *(0.88 g/l H_2SO_4)*	25 ou 1,50 *(1,225 g/l H_2SO_4)*
Teneur maximale en SO2 total (mg/l)	200	300	400

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Toute opération d'enrichissement est interdite pour la production de vins « liquoreux » ;

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 % pour les vins « secs » ;
- Pour les vins « moelleux », 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 16 % vol.

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

e) - Capacité de cuverie.
- La capacité globale de cuverie de vinification représente au moins 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale ;
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

f) - Etat d'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

a) - Les vins moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte.

b) - Les vins « liquoreux » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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 sont 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 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.
- 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 ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins « moelleux » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins « liquoreux » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er avril 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 « secs » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.
- Les vins « moelleux » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins « liquoreux » 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 se situe sur la rive droite de la Garonne, dans le prolongement de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Première Côtes de Bordeaux », au sud-est. Elle se situe à 40 kilomètres de Bordeaux, en amont de la Garonne, à proximité de Langon, sur l'autre rive.
Elle s'étend sur le territoire de 10 communes du département de la Gironde.

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne, modératrices notamment vis à vis des risques de gel de printemps, la zone géographique se caractérise par un relief très accidenté de coteaux sensiblement parallèles au fleuve et profondément entaillés par les affluents de la Garonne qui ont creusé de larges vallées dans les versants molassiques et calcaires.

Les formations géologiques sont très tranchées. Ainsi, de la base, près du fleuve, vers le sommet, jouxtant la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-Deux-Mers » peuvent être distinguées :
- les formations du Tertiaire représentées par le socle calcaire (« *calcaire à astéries* » de l'Oligocène) ; ce socle constitue, à l'affleurement, la partie inférieure des vallées des affluents de la Garonne et dans la vallée de la Garonne, il constitue le soubassement de la ville de Saint-Macaire ;
- le calcaire à astéries perd graduellement, du sud-ouest au nord-est, son caractère marin ; la *« molasse de l'Agenais »*, dépôt d'origine continentale formé de grès et de sables accompagnés de couches argileuses ou argilo-sableuses et de lits de graviers constitue alors, à l'affleurement, la côte dominant la vallée de la Garonne ; la teneur importante en argile de cette formation est à l'origine de l'implantation de nombreuses tuileries ;
- deux affleurements calcaires de l'Aquitanien et du Burdigalien ;
- la terrasse ancienne constituée, à une altitude de 90 mètres, de sables argileux rougeâtres et de graviers ; ces sables et graviers sont les témoins les plus anciens attribués à une « paléo-Garonne » au début du Quaternaire.
- Enfin, les dépôts argilo-limoneux d'origine hydro-éolienne qui recouvrent la terrasse ancienne et glissent le long des versants ainsi que sur la basse terrasse.

Cette diversité géologique a induit la formation de sols différenciés à vocations particulières.
Ainsi, les dépôts limoneux hydro-éoliens des plateaux ont coulé, principalement sur les versants exposés au nord, conduisant à la formation de sols lessivés acides à pseudogley, généralement occupés par la forêt, ainsi qu'en témoigne les noms éponymes des communes de Saint-André-du-Bois ou Saint-Laurent-du-Bois.

La terrasse ancienne donne naissance à des sols bruns caillouteux légèrement lessivés particulièrement adaptés à la culture de la vigne.
La *« molasse de l'Agenais »* donne naissance à deux types de sols selon sa texture : des « *terreforts* » argileux et décarbonatés, mais calciques et adaptés aux cépages blancs, et des « *boulbènes* » acides, sablo-limoneuses et plus argileuses en profondeur, moins favorables à la culture de la vigne car souvent battantes. Enfin, le « *calcaire à astéries* » porte des sols bruns calcaires, généralement peu profonds, et favorables à la vigne.

Le paysage, depuis les coteaux, est ainsi constitué de pentes couvertes de vignobles, de vallons verdoyants, de forêts, et domine la vallée de la Garonne où alternent, dans la plaine, vignobles sur les sols bruns calcaires et cultures fruitières et céréalières sur les terres de « *palus* », riches alluvions modernes du fleuve.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble, en Bordelais, apparaît dès l'Antiquité, mais son développement a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre au Moyen Âge. La ville de Saint-Macaire, port sur la Garonne, est ville royale d'Angleterre en 1341 et prospère aux XIIIème et XIVème siècles.
La Garonne est un axe de communication et une voie de commerce durant tout le Moyen-Âge. Saint-Macaire connaît alors une expansion sans précédent, d'autant plus qu'elle bénéficie du convoité « *privilège des vins* » (droits péagers sur les vins du Quercy).
Les vignobles se développent et Saint-Macaire devient un centre de production de tonnellerie important du XVIIIème siècle au XXème siècle.
Le développement du commerce avec la Hollande favorise la production de vins blancs et ces échanges encouragent l'innovation technique et l'introduction de nouvelles techniques comme par exemple vers 1750, l'élevage 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, 1978*).

En 1914, le syndicat des « Graves de Saint-Macaire » est créé et sollicite la reconnaissance en appellation d'origine « Graves des Côtes de Saint-Macaire » pour l'ensemble du canton. Cette demande n'est pas retenue car les graviers sont rares et localisés à l'affleurement. Finalement, après plusieurs épisodes judiciaires, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » est reconnue par décret du 31 juillet 1937 pour les vins blancs produits sur le territoire de 10 communes du canton de Saint-Macaire.

En 2010, une grande partie des 4300 hectares de l'aire parcellaire délimitée est reconvertie en cépages noirs destinés à la production des appellations d'origine contrôlées « Bordeaux » et « Bordeaux supérieur ».
Néanmoins, quelques producteurs, attachés à cette production de notoriété ancienne, entretiennent au sein de la zone géographique et selon les millésimes une superficie comprise entre 50 et 100 hectares en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire ». La décennie 2000, avec des volumes en augmentation et des producteurs plus nombreux, tend à démontrer l'intérêt croissant de ceux-ci pour cette production.

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

Les vins blancs avec sucres fermentescibles représentent l'essentiel de la production, tandis que la production de vins blancs secs est plus confidentielle.
Le cépage sémillon B présente fréquemment des arômes délicats de fleurs et fruits blancs suivis d'une bouche ample et douce. Il est souvent accompagné des cépages sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B, qui apportent des notes fruitées et de la fraîcheur.

Les vins « doux » dits « liquoreux » sont produits lorsque les conditions climatiques automnales sont favorables au développement de « *pourriture noble* » sous l'action de *botrytis cinerea*. Ils présentent une grande complexité aromatique, avec notamment des notes d'agrumes, de miel et d'épices.

3°- Interactions causales

Au sein de la zone géographique, les parcelles situées sur alluvions modernes ont été exclues de l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins, ainsi que les parcelles naturellement mal drainées, présentant des sols hydromorphes, ou des sols lessivés acides à pseudogley que l'on rencontre dans les pentes nord, occupés par des forêts mixtes. Sont également exclus les fonds de thalwegs, les parcelles enclavées dans la forêt, ou exposés aux risques de gel printanier, ainsi que les zones urbanisées, les gravières ou carrières (calcaire, argile) et les vieilles futaies et forêts mixtes sans passé viticole.

Les parcelles des coteaux sud, bien exposées et offrant des sols sablo-argileux ou développés sur des lits de graviers reposant sur la « *molasse de l'Agenais* », sont favorables à une expression originale des cépages blancs, et en particulier du cépage sémillon B.

Cette délimitation impose une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des règles de taille rigoureuses, destinées à limiter la production par pied, une densité à la plantation suffisante, des règles de palissage et de hauteur de feuillage, ainsi qu'une charge maximale par pied strictement définie. En effet, les vins des « Côtes de Bordeaux Saint-Macaire », caractérisés par leur moelleux, leur rondeur ou leur expression aromatique doivent être obtenus à partir de raisins récoltés à bonne maturité.
Enfin, le rendement est également maîtrisé en fonction du type de produit élaboré (vins blancs « secs », « moelleux » ou « liquoreux ») et d'autant plus faible que la richesse en sucre du produit est élevée.
Les vins, en fonction du niveau de maturité des raisins, portent les mentions :
- « sec », pour les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est inférieure à 4 grammes par litre ;
- « moelleux », pour les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est comprise entre 34 grammes par litre et 45 grammes par litre ;
Les vins « doux » dits « liquoreux » sont issus de raisins récoltés à surmaturité et récoltés manuellement par tries successives. La teneur en sucres fermentescibles est supérieure à 45 grammes par litre. Toute pratique d'enrichissement est interdite. La période d'élevage, au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, est nécessaire à leur affinage et au développement d'arômes plus complexes.

Le savoir-faire développé au sein d'une communauté de producteurs a favorisé la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire », pour des vins produits au cœur d'un milieu géographique particulièrement favorable à l'implantation de cépages blancs. Malgré une production restreinte depuis les années 1990, consécutive au développement de la production de vins rouges, un petit groupe de producteurs entretient cette notoriété et la réputation des vins de « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » grâce à son dynamisme, et à son attachement historique à la production de vins blancs et plus particulièrement de vins « liquoreux ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place à la date du 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire de production de l'appellation d'origine contrôlée, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à

l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes 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 2500 pieds par hectare et à 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier de replantation ci-dessous :

- 20 % des superficies au plus tard le 1er août 2014,
- 40 % des superficies au plus tard le 1er août 2019,
- 60 % des superficies au plus tard le 1er août 2024,
- 80 % des superficies au plus tard le 1er août 2029,
- 100 % des superficies au plus tard le 1er août 2035.

Toutefois, les parcelles de vigne en place à la date du 1er août 2000 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

b) - 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.

c) - Les dispositions relatives aux règles de taille ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles sont taillées, avec un maximum de 14 yeux francs par pied, soit en taille Guyot simple, double et mixte, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat ou en éventail).

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 « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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 ».

c) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 34 grammes par litre et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention « moelleux ».

d) - 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 les rangs.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 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 doit déclarer à l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au moins avant l'opération.

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 d'au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés au moins avant ce repli.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 Ier 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	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté 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 souche et description du mode de taille
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 et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte (récolte mécanique et tri de la vendange)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs,

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
	Contrôles terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Réception et transfert de la vendange (foulage, égrappage, transfert sans trituration)	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – 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

II. - Références concernant les structures 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.
