Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BORDEAUX SUPÉRIEUR » homologué par le décret n° 2011-1292 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1943, 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 d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » est réservée aux vins tranquilles blancs ou 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 : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-

Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.
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 est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Dordogne : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat.

- Département de Lot-et-Garonne : Baleyssagues, Cocumont, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation, pour les vins blancs.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, 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 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.
Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).
Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 40000 yeux francs par hectare et 17 yeux francs par pied.
Pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45000 yeux francs par hectare et 19 yeux francs par pied.
Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder :
- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 11 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 13 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 16 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, 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 en fin de période culturale.
Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 8000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

- Pour les vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 6500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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 du sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

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.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE (Par cépage) (grammes par litre de moût))	
	merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages
Vins rouges	198	189
Vins blancs	195	195

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	11 %
Vins blancs	12 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VIII. − Rendements, entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 49 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare. Pour les vignes plantées après le 1er août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et à 50 hectolitres par hectare pour les vignes plantées après le 1er août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds 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 vignes 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) - 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 est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins.

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

d) - Normes analytiques.
- Les normes analytiques des vins répondent, avant conditionnement, aux caractéristiques suivantes :

PARAMETRES ANALYTIQUES	Vins blancs	Vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	17 < ..	.. ≤ 3

Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.26 ou 0.79 *(0.65 g/l H_2SO_4)*	13.26 ou 0.79 *(0.65 g/l H_2SO_4)*
SO_2 total (limite maximale) (mg/l)	260	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	.. ≤ 0,3

- Les normes analytiques des vins répondent, après conditionnement, aux caractéristiques suivantes :

PARAMETRES ANALYTIQUES	Vins blancs	Vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	17 < ..	.. ≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	18 ou 1.08 *(0.88 g/l H_2SO_4)*	20 ou 1.20 *(0.98 g/l H_2SO_4)*
SO_2 total (limite maximale) (mg/l)	300	150
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	≤ 0,3

e) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
- L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins rouges	13,5 %
Vins blancs	15 %

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

g) - Capacité de cuverie.
- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins rouges, représente au moins 2 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins blancs, au moins 1,5 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La cuverie est dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

h) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) 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 bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 31 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 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 en marché à destination du consommateur.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Date de mise en circulation entre entrepositaires agrées
Les vins sont mis en circulation entre entrepositaires agrées 15 jours avant la date de mise en marché à destination du consommateur.

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole, avec une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique.
Elle s'étend sur le territoire de 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres par an. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

Plus vaste territoire viticole d'appellation d'origine contrôlée de France, les paysages du Bordelais, qu'ils soient urbains, périurbains ou ruraux sont toujours marqués par la viticulture et se déclinent en plusieurs nuances.
La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde. Trois grands ensembles sont ainsi délimités : le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne et de l'estuaire, la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud, et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.

Les formations géologiques supportant le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses et sableuses plio-quaternaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.
Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles. Sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaire dominent. Les formations superficielles parfois épaisses de plusieurs mètres (argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et limons éoliens dénommés localement « boulbènes ») sont fréquentes. Le long des fleuves, les dépôts graveleux constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne. Enfin, les dépôts alluviaux récents où l'argile domine constituent les sols de « palus ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble en Bordelais, dont le véritable essor remonte aux XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, apparait au premier siècle de notre ère lorsque les *Bituriges Vivisques* de Bordeaux, une peuplade de guerriers d'origine celtique découvrant le vin sous l'influence romaine, implantent un nouveau cépage plus résistant au froid, le *Vitis Biturica*, ancêtre des cépages « *cabernets* ». Le développement de la culture de la vigne a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (*DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle, 1959*).
Ces échanges ont historiquement, conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés 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 vins rouges comme en vins blancs, plusieurs cépages sont exploités par les viticulteurs en Bordelais, qui en assurent la répartition en fonction des potentialités de leurs parcelles, ce qui explique que les vins de Bordeaux sont pour la plupart issus d'assemblages.
A la fin du XVIII^{ème} siècle, les « *cabernets* » (cabernet-sauvignon N et cabernet franc N), cot N (ou malbec) et petit verdot N sont les cépages principaux du Bordelais. Le merlot N, proche parent des « *cabernets* » et cépage principal aujourd'hui, ne commence réellement à se propager qu'à partir de 1830 et surtout avec la mise en place du greffage, qui a réduit sa tendance à la coulure et au millerandage.

Le développement du commerce avec la Hollande a également favorisé la production de vins blancs secs et de vins blancs avec sucres fermentescibles à partir des cépages sémillon B et muscadelle B.
L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, conduira à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Gironde à l'initiative de l'Empereur NAPOLEON III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « Château » en Bordelais.

Au milieu du XIX^{ème} siècle, de terribles maladies frappent durement le vignoble : l'oïdium, en 1857 mais surtout le phylloxéra de 1875 à 1892. Une des premières grandes solutions a été de reconquérir les zones submersibles des plaines : en inondant les vignobles quelques semaines à l'automne cela permettait de tuer les larves des insectes et d'empêcher ainsi leur reproduction. Enfin, le mildiou a causé également d'énormes dégâts dans le vignoble et c'est par l'ingéniosité des scientifiques de Bordeaux, et notamment Ulysse GAYON, l'un des pères de l'œnologie, que le remède est trouvé avec l'invention de la « bouillie bordelaise », préparation à base de cuivre (*MILLARDET, A., GAYON, U.*

Recherches sur les effets des divers procédés de traitement du mildiou par les composés cuivreux, 1887).

Au XX^{ème} siècle, à la suite de la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par le décret du 14 novembre 1936, la valorisation historique de certains produits répondant à des modes de cultures favorisant la concentration des raisins et à des élevages plus longs a été assurée par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » par le décret du 14 octobre 1943.

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » produit en moyenne 2000 hectolitres de vins blancs et plus de 450000 hectolitres de vins rouges.
Ces vins tranquilles, se déclinant en vins blancs (avec sucres fermentescibles) et surtout vins rouges, sont majoritairement issus d'assemblages de cépages principaux et accessoires.

Les vins blancs avec sucres fermentescibles, issus de vignes dont les rendements sont faibles, sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B et à la muscadelle B apportant alors de la fraicheur. Ces vins de garde (4 à 8 ans) révèlent des arômes fréquemment fleuris, de miel et d'épices.

Les vins rouges, issus principalement de l'association merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité du petit verdot N et du cot N. Jeunes, ils développent généralement des arômes de fruits rouges frais et confits, évoluant souvent au vieillissement vers des notes épicées et de fruits cuits. Ces vins de garde nécessitent un élevage long.

3°- Interactions causales

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale.
Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu et expliquent l'orientation historique vers les vins d'assemblages. Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés :
- les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;
- les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaites pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple ;
- les « *boulbènes* » à éléments siliceux fins constituant des sols plus légers adaptés à la production de vins blancs ;
- les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon N en particulier.

L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » répond aux exigences que se sont imposés au cours de l'histoire les producteurs par rapport à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », en terme de densité du vignoble (plus élevée), règles de taille (nombre d'yeux inférieur), charge maximale à la parcelle (plus réduite). Ces conditions de production permettent d'obtenir des vins plus concentrés dont la richesse minimale en sucre, comme le titre alcoométrique volumique naturel minimum, sont supérieurs à ceux définis pour l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux ».

Les vins rouges et blancs en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » présentent un style particulier. Ils se distinguent par leur harmonie, une élégance certaine, un bon équilibre et une richesse aromatique, qualités issues, entre autres, de la diversité du milieu bio-physique, des cépages, mais également des modes de conduite du vignoble et de vinifications qui en font des vins de garde.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de « Bordeaux » a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et d'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, naissent des échanges commerciaux très importants. Les Anglais exportent des aliments, textiles et métaux et importent des vins de Bordeaux.

Au XVII^{ème} siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs.

L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de « Bordeaux », par lequel sont également diffusés à travers le monde les savoir-faire, l'image et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » dont les vins sont aujourd'hui pour les deux tiers mis en bouteilles à la propriété. Ils présentent des structures plus complexes et supportent une plus longue garde qu'en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », garde pouvant aller jusqu'à 5 ans ou 6 ans.

XI. − Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée lors des séances du comité national compétent, 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 désignée en annexe, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare peuvent continuer à être revendiquées par l'opérateur concerné en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » si et seulement si l'opérateur respecte les dispositions suivantes :
- les vignes plantées avant le 1er septembre 1980 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :
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 2034 ;
- les vignes plantées entre le 1er septembre 1980 et le 1er septembre 1985 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1er septembre 1985 et le 1er septembre 1990 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2041 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1er septembre 1990 et le 1er septembre 1995 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2046 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1er septembre 1995 et le 1er août 2008 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 1er août 2008 et dont la densité est supérieure à 3300 pieds par hectare.

Les vignes en place avant le 1er août 2008 et dont la densité est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare, mais dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,20 mètres, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage. Ces vignes doivent

respecter une hauteur de feuillage palissé au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur de rognage.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Les vignes en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, à condition que :
- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2013 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2018 ;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2023 ;
- 100 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2028.

c) - Pour les parcelles de vigne en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectares, soit l'opérateur souscrit à un échéancier d'arrachage identique à celui définit au a) ci-dessus, soit le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 55 hectolitres par hectare à partir de la récolte 2012 et à 50 hectolitres par hectare à compter de la récolte 2016.

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 « Bordeaux supérieur » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. − Obligations déclaratives

1. Déclaration 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 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.

2. Déclaration de replis
Tout opérateur effectuant un repli de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle dans un délai de un mois après ce repli.

3. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » 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 après ce déclassement.

4. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement 5 jours ouvrés au plus tard avant l'opération.
Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser 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 50 et 100 jours dans l'année.
Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

5. 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition

II. – Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :
- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux.
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

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	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Déclaratif et 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, est prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - 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 terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Documentaire et visite sur site
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)

VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DÉLIMITÉES - DATES LIMITES DES MESURES TRANSITOIRES POUR LES VIGNES EXCLUES DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

NB :
- la délimitation de l'appellation d'origine contrôlée Bordeaux vaut pour les appellations d'origine contrôlées « Bordeaux supérieur » et « Crémant de Bordeaux »
-la mention « sans objet » signifie qu'il n'existe pas de mesure transitoire pour la commune concernée

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33001	ABZAC	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33002	AILLAS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33003	AMBARES-ET-LAGRAVE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33003	AMBARES-ET-LAGRAVE	BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33004	AMBES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33004	AMBES	BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33006	ANGLADE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33006	ANGLADE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33006	ANGLADE	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33007	ARBANATS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33007	ARBANATS	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33008	ARBIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33010	ARCINS	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33010	ARCINS	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33012	ARSAC	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33012	ARSAC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33013	ARTIGUES-PRES-BORDEAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33014	LES ARTIGUES-DE-LUSSAC	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33015	ARVEYRES	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33015	ARVEYRES	GRAVES DE VAYRES et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33016	ASQUES	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33017	AUBIAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33018	AUBIE-ET-ESPESSAS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33020	AURIOLLES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33021	AUROS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33022	AVENSAN	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	février	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33023	AYGUEMORTE-LES-GRAVES	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33023	AYGUEMORTE-LES-GRAVES	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33024	BAGAS	BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33025	BAIGNEAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33026	BALIZAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33027	BARIE	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33028	BARON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33030	BARSAC	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33030	BARSAC	BARSAC, SAUTERNES et BORDEAUX	mai	2007	mai	2007	2025
33031	BASSANNE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33032	BASSENS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES	novembre	2002	novembre	2002	2030

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX					
33033	BAURECH	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33033	BAURECH	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33034	BAYAS	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33035	BAYON-SUR-GIRONDE	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33035	BAYON-SUR-GIRONDE	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33036	BAZAS	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33037	BEAUTIRAN	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33037	BEAUTIRAN	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33038	BEGADAN	MEDOC et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33039	BEGLES	GRAVES et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33040	BEGUEY	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33040	BEGUEY	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33043	BELLEBAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33044	BELLEFOND	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33045	BELVES-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33046	BERNOS-BEAULAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33047	BERSON	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE	mai	1991	mai	1991	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		BLAYE et BORDEAUX					
33048	BERTHEZ	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33049	BEYCHAC-ET-CAILLAU	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33050	BIEUJAC	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33052	LES BILLAUX	BORDEAUX	novembre	1974	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33053	BIRAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33054	BLAIGNAC	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33055	BLAIGNAN	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33056	BLANQUEFORT	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33056	BLANQUEFORT	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33057	BLASIMON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33058	BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33058	BLAYE	BORDEAUX	mai	2004	mai	1991	2020
33059	BLESIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33060	BOMMES	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33060	BOMMES	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33061	BONNETAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33062	BONZAC	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33063	BORDEAUX	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33064	BOSSUGAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33065	BOULIAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33066	BOURDELLES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33067	BOURG	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33067	BOURG	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33069	LE BOUSCAT	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33071	BRANNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33071	BRANNE	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33072	BRANNENS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33073	BRAUD-ET-SAINT-LOUIS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33073	BRAUD-ET-SAINT-LOUIS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33073	BRAUD-ET-SAINT-LOUIS	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33074	BROUQUEYRAN	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33075	BRUGES	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33076	BUDOS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33077	CABANAC-ET-VILLAGRAINS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33078	CABARA	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33078	CABARA	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33079	CADARSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33079	CADARSAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33080	CADAUJAC	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	mars	2006	novembre	1994	2020
33080	CADAUJAC	BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33081	CADILLAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33081	CADILLAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33082	CADILLAC-EN-FRONSADAIS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33083	CAMARSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33084	CAMBES	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33085	CAMBLANES-ET-MEYNAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030
33085	CAMBLANES-ET-MEYNAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33086	CAMIAC-ET-SAINT-DENIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33087	CAMIRAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33088	CAMPS-SUR-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33089	CAMPUGNAN	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE	mai	1991	mai	1991	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		BLAYE et BORDEAUX					
33089	CAMPUGNAN	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33090	CANEJAN	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	novembre	1994	novembre	1994	2020
33091	CANTENAC	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33091	CANTENAC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33091	CANTENAC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33092	CANTOIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33093	CAPIAN	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030
33094	CAPLONG	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33096	CARBON-BLANC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33098	CARDAN	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33099	CARIGNAN-DE-BORDEAUX	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33100	CARS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33101	CARTELEGUE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33101	CARTELEGUE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33102	CASSEUIL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33103	CASTELMORON-D'ALBRET	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33104	CASTELNAU-DE-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33105	CASTELVIEL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33106	CASTETS-EN-DORTHE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33107	CASTILLON-DE-CASTETS	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33108	CASTILLON-LA-BATAILLE	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33109	CASTRES-GIRONDE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33109	CASTRES-GIRONDE	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33111	CAUDROT	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33111	CAUDROT	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33112	CAUMONT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33113	CAUVIGNAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33114	CAVIGNAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	novembre	1992	mai	1991	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33116	CAZATS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33117	CAZAUGITAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	fevrier	1988	2020
33118	CENAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33119	CENON	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33120	CERONS	GRAVES, CERONS et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33120	CERONS	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33121	CESSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33122	CESTAS	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	juin	1987	2020
33123	CEZAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33124	CHAMADELLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33125	CISSAC-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33126	CIVRAC-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33126	CIVRAC-DE-BLAYE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33127	CIVRAC-SUR-DORDOGNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33128	CIVRAC-EN-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33129	CLEYRAC	ENTRE-DEUX-MERS et	mai	1999	mai	1999	2024

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		BORDEAUX					
33130	COIMERES	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33131	COIRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33132	COMPS	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33133	COUBEYRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33134	COUQUEQUES	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33135	COURPIAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33136	COURS-DE-MONSEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	fevrier	1988	2020
33137	COURS-LES-BAINS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33138	COUTRAS	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33139	COUTURES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33140	CREON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33141	CROIGNON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33142	CUBNEZAIS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33143	CUBZAC-LES-PONTS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33144	CUDOS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33145	CURSAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33146	CUSSAC-FORT-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33146	CUSSAC-FORT-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33147	DAIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33148	DARDENAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33149	DAUBEZE	ENTRE-DEUX-	mai	1999	mai	1999	2024

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		MERS et BORDEAUX					
33150	DIEULIVOL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33151	DONNEZAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33152	DONZAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33153	DOULEZON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33154	LES EGLISOTTES-ET-CHALAURES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33156	ESCOUSSANS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33157	ESPIET	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33158	LES ESSEINTES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33159	ETAULIERS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33160	EYNESSE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33161	EYRANS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33161	EYRANS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33162	EYSINES	GRAVES et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33163	FALEYRAS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33164	FARGUES	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33164	FARGUES	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33165	FARGUES-SAINT-HILAIRE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33166	LE FIEU	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33167	FLOIRAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33168	FLAUJAGUES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33169	FLOUDES	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33170	FONTET	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33171	FOSSES-ET-BALEYSSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33172	FOURS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33173	FRANCS	FRANCS COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	juin	1983	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33174	FRONSAC	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33174	FRONSAC	CANON-FRONSAC et BORDEAUX	septembre	1989	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33174	FRONSAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33175	FRONTENAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33176	GABARNAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33177	GAILLAN-EN-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33178	GAJAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33179	GALGON	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33179	GALGON	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33180	GANS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33181	GARDEGAN-ET-TOURTIRAC	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33182	GAURIAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33182	GAURIAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33183	GAURIAGUET	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33184	GENERAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33184	GENERAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33185	GENISSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33185	GENISSAC	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33186	GENSAC	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33187	GIRONDE-SUR-DROPT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33189	GORNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33191	GOURS	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33192	GRADIGNAN	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	novembre	1994	novembre	1994	2020
33193	GRAYAN-ET-L'HOPITAL	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33194	GREZILLAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33195	GRIGNOLS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33196	GUILLAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33197	GUILLOS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33198	GUITRES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33200	LE HAILLAN	GRAVES et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33201	HAUX	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030
33204	HURE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33205	ILLATS	GRAVES, CERONS et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33206	ISLE-SAINT-GEORGES	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33207	IZON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33207	IZON	BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33208	JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC	MEDOC et BORDEAUX	avril	2008	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33208	JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33210	JUILLAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33211	LABARDE	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33211	LABARDE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33211	LABARDE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33212	LABESCAU	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33213	LA BREDE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33215	LADAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33216	LADOS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33218	LAGORCE	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33219	LA LANDE-DE-FRONSAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33220	LAMARQUE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33220	LAMARQUE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33221	LAMOTHE-LANDERRON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33222	LALANDE-DE-POMEROL	LALANDE-DE-POMEROL et BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33223	LANDERROUAT	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33224	LANDERROUET-SUR-SEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33225	LANDIRAS	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33226	LANGOIRAN	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33226	LANGOIRAN	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33227	LANGON	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33228	LANSAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33228	LANSAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33230	LAPOUYADE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33231	LAROQUE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES	février	2010	novembre	2002	2030

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX					
33233	LARUSCADE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33233	LARUSCADE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33234	LATRESNE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33234	LATRESNE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33235	LAVAZAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33237	LEOGEATS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33238	LEOGNAN	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33240	LESPARRE-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33241	LESTIAC-SUR-GARONNE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33241	LESTIAC-SUR-GARONNE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33242	LES LEVES-ET-THOUMEYRAGUES	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33243	LIBOURNE	POMEROL et BORDEAUX	février	2000	février	2000	2025
33243	LIBOURNE	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33243	LIBOURNE	SAINT-EMILION et BORDEAUX	septembre	1977	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33244	LIGNAN-DE-BAZAS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33245	LIGNAN-DE-BORDEAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33246	LIGUEUX	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33247	LISTRAC-DE-DUREZE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33248	LISTRAC-MEDOC	LISTRAC-MEDOC, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juillet	1957	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33248	LISTRAC-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33249	LORMONT	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33250	LOUBENS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33251	LOUCHATS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33252	LOUPES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33253	LOUPIAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, LOUPIAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	mars	2009	mars	2009	2030
33253	LOUPIAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33254	LOUPIAC-DE-LA-REOLE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33256	LUDON-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33256	LUDON-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33257	LUGAIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33258	LUGASSON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33259	LUGON-ET-L'ILE-DU-CARNAY	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33261	LUSSAC	LUSSAC-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33262	MACAU	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33262	MACAU	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33263	MADIRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33264	MARANSIN	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33266	MARCENAIS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33266	MARCENAIS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33267	MARCILLAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33268	MARGAUX	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33268	MARGAUX	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33268	MARGAUX	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33269	MARGUERON	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33270	MARIMBAULT	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33271	MARIONS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33272	MARSAS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33272	MARSAS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33273	MARTIGNAS-SUR-JALLE	GRAVES et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33274	MARTILLAC	PESSAC-LEOGNAN,	février	2011	novembre	1994	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		GRAVES et BORDEAUX					
33275	MARTRES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33276	MASSEILLES	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33277	MASSUGAS	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33278	MAURIAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33279	MAZERES	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33280	MAZION	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33281	MERIGNAC	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	mars	2006	novembre	1994	2020
33282	MERIGNAS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33283	MESTERRIEUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33285	MOMBRIER	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33285	MOMBRIER	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33287	MONGAUZY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33288	MONPRIMBLANC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33289	MONSEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33290	MONTAGNE	MONTANE-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	mars	1991	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33290	MONTAGNE	SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION, MONTAGNE-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	mars	1991	2020
33291	MONTAGOUDIN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	février	1988	2020
33292	MONTIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33293	MONTUSSAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33294	MORIZES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33295	MOUILLAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33296	MOULIETS-ET-VILLEMARTIN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33297	MOULIS-EN-MEDOC	MOULIS, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1960	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33298	MOULON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33298	MOULON	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33299	MOURENS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33300	NAUJAC-SUR-MER	MEDOC et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33301	NAUJAN-ET-POSTIAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33302	NEAC	LALANDE-DE-POMEROL et BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33303	NERIGEAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33304	NEUFFONS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33305	LE NIZAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33306	NOAILLAC	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33307	NOAILLAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33308	OMET	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33309	ORDONNAC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33310	ORIGNE	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33311	PAILLET	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33311	PAILLET	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33312	PAREMPUYRE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33312	PAREMPUYRE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33314	PAUILLAC	PAUILLAC, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1997	novembre	1997	2022
33314	PAUILLAC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33315	LES PEINTURES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33316	PELLEGRUE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33317	PERISSAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33318	PESSAC	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33319	PESSAC-SUR-DORDOGNE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33320	PETIT-PALAIS-ET-CORNEMPS	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33321	PEUJARD	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33322	LE PIAN-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33323	LE PIAN-SUR-GARONNE	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33323	LE PIAN-SUR-GARONNE	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33324	PINEUILH	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33325	PLASSAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33325	PLASSAC	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33326	PLEINE-SELVE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33327	PODENSAC	GRAVES, CERONS et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33327	PODENSAC	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33328	POMEROL	POMEROL et BORDEAUX	février	2000	février	2000	2025
33329	POMPEJAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33330	POMPIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33331	PONDAURAT	BORDEAUX	mai	2004	juin	1994	2020
33332	PORCHERES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33334	PORTETS	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33334	PORTETS	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33335	LE POUT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33336	PRECHAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33337	PREIGNAC	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33337	PREIGNAC	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33338	PRIGNAC-EN-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33339	PRIGNAC-ET-MARCAMPS	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33339	PRIGNAC-ET-MARCAMPS	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33341	PUGNAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	novembre	1993	mai	1991	2020
33341	PUGNAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	novembre	1993	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33341	PUGNAC	BORDEAUX	novembre	1993	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33342	PUISSEGUIN	PUISSEGUIN-SAINT-EMILION et BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33342	PUISSEGUIN	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33343	PUJOLS-SUR-CIRON	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33344	PUJOLS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33345	LE PUY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33346	PUYBARBAN	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33347	PUYNORMAND	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33348	QUEYRAC	MEDOC et BORDEAUX	décembre	2007	septembre	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33349	QUINSAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33349	QUINSAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33350	RAUZAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33351	REIGNAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33351	REIGNAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33352	LA REOLE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33353	RIMONS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33354	RIOCAUD	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33355	RIONS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2006	2030
33355	RIONS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33356	LA RIVIERE	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33356	LA RIVIERE	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33357	ROAILLAN	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33358	ROMAGNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33359	ROQUEBRUNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33360	LA ROQUILLE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		BORDEAUX					
33361	RUCH	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33362	SABLONS	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33363	SADIRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33364	SAILLANS	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33365	SAINT-AIGNAN	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33366	SAINT-ANDRE-DE-CUBZAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33367	SAINT-ANDRE-DU-BOIS	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33369	SAINT-ANDRE-ET-APPELLES	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33370	SAINT-ANDRONY	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33370	SAINT-ANDRONY	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33371	SAINT-ANTOINE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33372	SAINT-ANTOINE-DU-QUEYRET	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33373	SAINT-ANTOINE-SUR-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33374	SAINT-AUBIN-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33374	SAINT-AUBIN-DE-BLAYE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33375	SAINT-AUBIN-DE-BRANNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2000
33376	SAINT-AUBIN-DE-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33377	SAINT-AVIT-DE-SOULEGE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		BORDEAUX					
33378	SAINT-AVIT-SAINT-NAZAIRE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33379	SAINT-BRICE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33380	SAINT-CAPRAIS-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33381	SAINT-CAPRAIS-DE-BORDEAUX	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33382	SAINT-CHRISTOLY-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33382	SAINT-CHRISTOLY-DE-BLAYE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33383	SAINT-CHRISTOLY-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33384	SAINT-CHRISTOPHE-DES-BARDES	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33385	SAINT-CHRISTOPHE-DE-DOUBLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33386	SAINT-CIBARD	FRANCS COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	juin	1983	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33387	SAINT-CIERS-D'ABZAC	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33388	SAINT-CIERS-DE-CANESSE	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33389	SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33389	SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33390	SAINTE-COLOMBE	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33391	SAINT-COME	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33392	SAINTE-CROIX-DU-MONT	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, SAINTE-CROIX-DU-MONT, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	mars	2009	mars	2009	2030
33392	SAINTE-CROIX-DU-MONT	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33393	SAINT-DENIS-DE-PILE	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33394	SAINT-EMILION	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1982	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33395	SAINT-ESTEPHE	SAINT-ESTEPHE, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	septembre	1994	septembre	1994	2020
33396	SAINT-ETIENNE-DE-LISSE	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33397	SAINTE-EULALIE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33398	SAINT-EXUPERY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33399	SAINT-FELIX-DE-FONCAUDE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33400	SAINT-FERME	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33401	SAINTE-FLORENCE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33402	SAINTE-FOY-LA-GRANDE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33403	SAINTE-FOY-LA-LONGUE	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33404	SAINTE-GEMME	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33405	SAINT-GENES-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33405	SAINT-GENES-DE-BLAYE	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33406	SAINT-GENES-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33407	SAINT-GENES-DE-FRONSAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33408	SAINT-GENES-DE-LOMBAUD	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33409	SAINT-GENIS-DU-BOIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33411	SAINT-GERMAIN-DE-GRAVE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33412	SAINT-GERMAIN-D'ESTEUIL	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33413	SAINT-GERMAIN-DU-PUCH	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33414	SAINT-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33414	SAINT-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33415	SAINT-GERVAIS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33416	SAINT-GIRONS-D'AIGUEVIVES	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33416	SAINT-GIRONS-D'AIGUEVIVES	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33417	SAINTE-HELENE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33418	SAINT-HILAIRE-DE-LA-NOAILLE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33419	SAINT-HILAIRE-DU-BOIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33420	SAINT-HIPPOLYTE	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33421	SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33421	SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33422	SAINT-JEAN-D'ILLAC	GRAVES et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33423	SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	SAINT-JULIEN, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1997	novembre	1997	2022
33423	SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33424	SAINT-LAURENT-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33425	SAINT-LAURENT-D'ARCE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33426	SAINT-LAURENT-DES-COMBES	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33427	SAINT-LAURENT-DU-BOIS	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33428	SAINT-LAURENT-DU-PLAN	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33431	SAINT-LEON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33432	SAINT-LOUBERT	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33433	SAINT-LOUBES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33433	SAINT-LOUBES	BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33434	SAINT-LOUIS-DE-MONTFERRAND	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33434	SAINT-LOUIS-DE-MONTFERRAND	BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33435	SAINT-MACAIRE	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33435	SAINT-MACAIRE	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33437	SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33437	SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON	BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33438	SAINT-MAIXANT	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33438	SAINT-MAIXANT	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33439	SAINT-MARIENS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33440	SAINT-MARTIAL	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33441	SAINT-MARTIN-LACAUSSADE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33441	SAINT-MARTIN-LACAUSSADE	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33442	SAINT-MARTIN-DE-LAYE	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33443	SAINT-MARTIN-DE-LERM	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33444	SAINT-MARTIN-DE-SESCAS	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33444	SAINT-MARTIN-DE-SESCAS	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33445	SAINT-MARTIN-DU-BOIS	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33446	SAINT-MARTIN-DU-PUY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33447	SAINT-MEDARD-DE-GUIZIERES	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33448	SAINT-MEDARD-D'EYRANS	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	mars	2006	novembre	1994	2020
33448	SAINT-MEDARD-D'EYRANS	BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33449	SAINT-MEDARD-EN-JALLES	HAUT-MEDOC, MEDOC et	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		BORDEAUX					
33451	SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33451	SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC	CANON-FRONSAC et BORDEAUX	septembre	1989	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33451	SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33452	SAINT-MICHEL-DE-RIEUFRET	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33453	SAINT-MICHEL-DE-LAPUJADE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	février	1988	2020
33454	SAINT-MORILLON	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33456	SAINT-PALAIS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33457	SAINT-PARDON-DE-CONQUES	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33458	SAINT-PAUL	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33459	SAINT-PEY-D'ARMENS	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33460	SAINT-PEY-DE-CASTETS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33461	SAINT-PHILIPPE-D'AIGUILLE	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33462	SAINT-PHILIPPE-DU-SEIGNAL	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33463	SAINT-PIERRE-D'AURILLAC	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33463	SAINT-PIERRE-D'AURILLAC	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33464	SAINT-PIERRE-DE-BAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33465	SAINT-PIERRE-DE-MONS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33466	SAINT-QUENTIN-DE-BARON	ENTRE-DEUX-MERS et	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		BORDEAUX					
33467	SAINT-QUENTIN-DE-CAPLONG	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33468	SAINTE-RADEGONDE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33470	SAINT-ROMAIN-LA-VIRVEE	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33471	SAINT-SAUVEUR	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33472	SAINT-SAUVEUR-DE-PUYNORMAND	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33473	SAINT-SAVIN	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33473	SAINT-SAVIN	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33474	SAINT-SELVE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33475	SAINT-SEURIN-DE-BOURG	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33475	SAINT-SEURIN-DE-BOURG	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33476	SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33477	SAINT-SEURIN-DE-CURSAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33478	SAINT-SEURIN-SUR-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33479	SAINT-SEVE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33480	SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS	SAINT-EMILION et BORDEAUX	avril	1975	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33480	SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS	BORDEAUX	avril	1975	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33481	SAINT-SULPICE-DE-GUILLERAGUES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33482	SAINT-SULPICE-DE-POMMIERS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33483	SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33485	SAINTE-TERRE	BORDEAUX	février	1965	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33486	SAINT-TROJAN	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33486	SAINT-TROJAN	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33487	SAINT-VINCENT-DE-PAUL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33487	SAINT-VINCENT-DE-PAUL	BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33488	SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33488	SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33489	SAINT-VIVIEN-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33490	SAINT-VIVIEN-DE-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33491	SAINT-VIVIEN-DE-MONSEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33492	SAINT-YZAN-DE-SOUDIAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33492	SAINT-YZAN-DE-SOUDIAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33493	SAINT-YZANS-DE-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33493	SAINT-YZANS-DE-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33494	SALAUNES	MEDOC et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33495	SALIGNAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33496	SALLEBOEUF	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33499	LES SALLES-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33500	SAMONAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33501	SAUCATS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33502	SAUGON	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33502	SAUGON	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33504	SAUTERNES	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33504	SAUTERNES	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33505	LA SAUVE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33506	SAUVETERRE-DE-GUYENNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33507	SAUVIAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33508	SAVIGNAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33509	SAVIGNAC-DE-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33510	SEMENS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33511	SENDETS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33512	SIGALENS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33513	SILLAS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33514	SOULAC-SUR-MER	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33515	SOULIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33516	SOUSSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33517	SOUSSANS	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33517	SOUSSANS	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33517	SOUSSANS	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33518	TABANAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33518	TABANAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33519	LE TAILLAN-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33520	TAILLECAVAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33521	TALAIS	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33522	TALENCE	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33523	TARGON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33524	TARNES	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33525	TAURIAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33525	TAURIAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33526	TAYAC	FRANCS COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	juin	1983	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33530	TEUILLAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33530	TEUILLAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33531	TIZAC-DE-CURTON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33532	TIZAC-DE-LAPOUYADE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33533	TOULENNE	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33533	TOULENNE	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33534	LE TOURNE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2006	2030
33534	LE TOURNE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33535	TRESSES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33536	LE TUZAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33537	UZESTE	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33538	VALEYRAC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33539	VAYRES	GRAVES DE VAYRES et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33540	VENDAYS-MONTALIVET	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33541	VENSAC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	février	1985	2009
33542	VERAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33543	VERDELAIS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33543	VERDELAIS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33544	LE VERDON-SUR-MER	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33545	VERTHEUIL	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMERO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33546	VIGNONET	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33547	VILLANDRAUT	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33548	VILLEGOUGE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33549	VILLENAVE-DE-RIONS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33550	VILLENAVE-D'ORNON	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33550	VILLENAVE-D'ORNON	BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33551	VILLENEUVE	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33551	VILLENEUVE	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33552	VIRELADE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33552	VIRELADE	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33553	VIRSAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33554	YVRAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GRAVES DE VAYRES » homologué par le décret n° 2011-1293 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011

Chapitre Ier

I — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Graves de Vayres», 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 «Graves de Vayres» est réservée aux vins tranquilles rouges et 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 : Arveyres et Vayres.

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 de la séance du comité national compétent du 25 juin 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 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 :
Beychac-et-Caillau, Cadarsac, Fronsac, Génissac, Izon, Libourne, Nérigean, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Michel-de-Fronsac et Saint-Sulpice-et-Cameyrac.

V.-Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

a) - Vins rouges :

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

b) - Vins blancs :
Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : merlot blanc B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.
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 d'origine contrôlée.

VI.-Conduite du vignoble

a) - Densité de plantation :
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 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 obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 14 yeux francs par pied :
- taille Guyot double, simple et mixte ;
- taille à cots (ou coursons) en cordon bas et éventail.

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. Cette hauteur est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.
- Le fil inférieur du palissage doit être au minimum à 0, 40 mètre au-dessus du sol.
- Pour les plantations réalisées en cordon bas palissé, la hauteur maximale du cordon est de 0, 50 mètre,-cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle :
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 8 500 kilogrammes par hectare pour les vignes produisant des vins rouges ;
- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vignes produisant des vins blancs.
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 du 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.

VII.-Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS SELON LE CÉPAGE (grammes par litre de moût)	
	merlot N / sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages
Vins rouges	189	180
Vins blancs (secs)	170	170
Vins blancs (autres)	178	178

b) - Titre alcoométrique volumique minimum naturel et acquis.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE	
	Naturel minimum	Acquis minimum
Vins rouges	10, 5 %	
Vins blancs (secs)	10, 5 %	
Vins blancs (autres)	11 %	10, 5 %

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	53
Vins blancs (secs)	55
Vins blancs (autres)	50

2° - Rendement butoir :

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	65
Vins blancs (secs)	72
Vins blancs (autres)	55

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.
La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) Assemblage des cépages.
Pour les vins blancs, dans les assemblages, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 65 %.

c) Fermentation malolactique.
Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac ou conditionné) présente un teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

- Avant conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 4
Teneur maximale en acidité volatile maximale jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)
Teneur maximale en acidité volatile, au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)

- Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 4

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.
- Les vins blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
- Les autres vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 %.

f) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

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

g) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose :
- d'une capacité de cuverie disponible pour la vinification des vins rouges équivalente au minimum à deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente à surface égale.
- d'une capacité de cuverie disponible pour la vinification des vins blancs équivalente au minimum à 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 tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) - Entretien du chai et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit :

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Les vins blancs sont conditionnés à partir du 1er novembre de l'année de récolte.

b) - Les vins rouges sont conditionnés à partir du 1er mai de l'année suivant celle de la récolte.

c) - 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de trois mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage :

Les produits conditionnés sont entreposés dans un lieu de stockage à l'abri de la lumière et des grands écarts de température.

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 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 rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :
- 15 novembre de l'année de récolte pour les vins blancs ;
- 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins rouges.

X. — Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située sur la rive gauche de la Dordogne, à l'ouest de Libourne, dans le département de la Gironde. Cette zone géographique inscrite dans le vignoble Bordelais, bénéficie d'un climat océanique où les entrées maritimes jouent un rôle thermorégulateur important. En bordure du fleuve, le vignoble profite des effets modérateurs de la masse d'eau, mais aussi d'un mesoclimat particulier, dû au relief plus escarpé de la rive opposée et à la proximité du tertre de Fronsac. La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Vayres et Arveyres.

Le paysage est marqué par le plateau viticole, au sud, et la plaine alluviale, au nord-est d'Arveyres, dans la boucle convexe du méandre de la Dordogne, vouée aux peupleraies, aux cultures de céréales et aux pâturages.
Le plateau viticole, profondément entaillé, dans le sens nord-sud, par deux affluents de la Dordogne, *le Gestas* et *la Souloire*, qui coulent au cœur de deux vallons humides boisés, domine la rive concave de la Dordogne. Les deux bourgs des communes sont implantés dessus. Son altitude moyenne oscille entre 20 mètres et 30 mètres, et il présente une légère pente générale vers le nord/nord-est, en direction de la rivière.
Sur le substratum composé d'argiles sableuses et de graviers siliceux, se sont développés des sols de couleur beige, très sableux, ou, lorsque la couche de recouvrement de limons diminue, des sols argilo-graveleux dont l'importante fraction caillouteuse et graveleuse est enrobée dans une argile ocre. Faciles à travailler, ces sols bien drainés, légèrement lessivés et généralement peu acides sont favorables à la culture de la vigne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au carrefour entre la voie romaine menant de Bordeaux à Lyon et la voie navigable de la Dordogne, les romains, arrivés vers l'an 50 avant J.C., créent un grand domaine rural. Autour, un village de pêcheurs, de potiers et de tisserands s'installe. Le village, au confluent de la Dordogne et du Gestas, prend le nom de *Varatedo*, « Grand Passage ». Les premières vignes sont probablement plantées à cette époque à Vayres.

De 1154 à 1453, Vayres fait partie des possessions anglaises en Guyenne, et de nombreuses batailles se déroulent autour du Château, qui est fortifié au cours cette période. Le droit de haute justice accordé au seigneur de Vayres (1238) et confirmé par Edouard 1er (1373) atteste de l'importance de la citadelle qui organise trois foires annuelles, facilitant la commercialisation des vins de la région.

A la fin de la guerre de Cent Ans, la région redevient française. En 1583, Henri de Bourbon, le futur Henri IV, vend le fief au vicomte de Gourgue, dont la famille conserve la propriété jusqu'au début du XX^{ème} siècle. Ainsi, par sa situation géographique, la région viticole des « Graves de Vayres » s'est historiquement révélée comme un carrefour commercial incontournable, assurant le développement du vignoble.

Au XIX^{ème} siècle le nom « Graves de Vayres » est revendiqué par plusieurs producteurs.

Le nom de cette appellation d'origine contrôlée qui fait référence à la nature des sols, a fait l'objet de nombreuses contestations lors de la période judiciaire de reconnaissance des appellations d'origine entre 1919 et 1935.

Le 3 janvier 1926, le « Syndicat viticole des Graves de Vayres » est fondé. Il décide, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, d'inclure au sein du parcellaire, les parcelles présentant des sols graveleux du plateau d'Arveyres comme celles de Vayres. Reste alors à faire reconnaître par le Tribunal civil, seule autorité compétente, le droit à l'appellation d'origine.

Le « syndicat des Graves de Bordeaux », prétextant la confusion possible avec les vins portant le nom de Graves, tente de s'opposer à la reconnaissance de l'appellation d'origine « Graves de Vayres » mais

il est débouté par le Tribunal dans son jugement du 11 février 1928 qui confirme le bien-fondé de l'appellation d'origine « Graves de Vayres ».

L'appellation d'origine contrôlée « Graves de Vayres » est reconnue par le décret du 31 juillet 1937.

En 2010, le vignoble, qui couvre 500 hectares, produit en moyenne 25000 hectolitres de vins rouges et 8000 hectolitres de vins blancs dont environ deux tiers de vins blancs secs. Il est exploité par une quarantaine de producteurs.

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

Les vins blancs secs sont issus majoritairement des cépages sémillon B et sauvignon B. Ils se caractérisent par une certaine vivacité portée par le sauvignon B.
Le sémillon B apporte du gras et l'assemblage avec la muscadelle B renforce les arômes fruités.

Les vins blancs qui présentent des sucres fermentescibles sont issus principalement du sémillon B récolté fréquemment à surmaturité, et assemblé quelquefois avec le cépage merlot B, ancien cépage local. Ces vins se révèlent moelleux et souples.

Les vins rouges sont issus d'un assemblage des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N et cot N. Cet assemblage est très largement dominé par le merlot N, qui donne aux vins un caractère rond et velouté, avec un nez souvent très aromatique de fruits rouges. Le cépage cabernet-sauvignon N apporte une structure tannique solide mais jamais dure, et le cabernet franc N apporte de la finesse. Les vins rouges sont fins et peuvent être appréciés dans leur jeunesse avec leur caractère fruité. Cependant, ils présentent une bonne aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans, selon les proportions de cabernet-sauvignon N dans l'assemblage.

3°- Interactions causales

En apportant de la fraîcheur en été et des brouillards à l'automne, le méandre de la Dordogne crée au sein de la zoné géographique un mésoclimat tout à fait favorable à la maturation des raisins noirs et à la surmaturation des raisins blancs.

Cette appellation d'origine contrôlée, dont le nom fait référence à la caractéristique principale de ses sols viticoles, a très tôt fait l'objet d'une définition objective de la délimitation parcellaire : « est considérée comme graveleuse, toute parcelle où la grave se trouve à moins de 50 cm de la surface du sol ». Ainsi, seules les parcelles situées sur les terrasses argilo-graveleuses sont classées au sein de l'aire parcellaire précisément délimitée.

La faible fertilité des sols graveleux impose une conduite du vignoble sélective. Aussi la densité de plantation est en corrélation avec les caractéristiques des sols, traduite par des règles fixant un écartement maximum entre les rangs et une charge maximale à la parcelle limitée tout comme le nombre maximal de grappes par pied.

L'influence anglaise, avec le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenet et la fin de la guerre de Cent Ans, a permis d'asseoir la notoriété de ces vins outre Manche. Par la suite, la situation de carrefour géographique de Vayres en fait une halte importante et régulière pour les rois de France, assurant la diffusion des vins dans les pays ibériques.

Dès le milieu du XIX^{ème} siècle, dans les éditions de Bordeaux et ses vins, Cocks et Féret témoignent : *« Sans prétendre rivaliser avec les Médoc ou les Saint-Emilion, les vins rouges des Graves de Vayres sont néanmoins pleins de délicatesse. Les premiers crus sont très recherchés du commerce pour leur corps et leur finesse et peuvent être classés parmi les meilleurs vins du Libournais, immédiatement après les deuxièmes crus de Pomerol. Quant aux vins blancs, ils restent toujours en faveur auprès des amateurs du Nord de la France et ils ont acquis une place non négligeable sur plusieurs marchés étrangers. »*

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, mentionnée également dans les prix courants de Horeau-Beylot et Cie (1890), Jacquet et Fils (1895), Legendre et Cie (1898), négociants à Libourne, ainsi que

dans les registres d'inventaires et de commerce de nombreuses maisons bordelaises figure sur des étiquettes imprimées depuis 1904 et dans l'exposition du sieur Béchaud à la Foire aux vins de Bordeaux en novembre 1909.

A partir des années 1950, ces vins prennent une place importante sur les marchés étrangers et particulièrement en Allemagne.

Les vins des « Graves de Vayres », fruits de l'interaction entre un milieu géographique riche et original et une communauté humaine ayant historiquement su mettre en valeur ses vins, continuent de séduire de nombreux consommateurs à travers le monde.

XI. — Mesures transitoires

1° - Densité de plantation.

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité inférieure comprise entre 4 000 pieds par hectare et 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité inférieure comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 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 2025 incluse, avec une mise en conformité de

- 25% des parcelles concernées pour la récolte 2015,
- 50% des parcelles concernées pour la récolte 2020,
- 100% des parcelles concernées pour la récolte 2025.

c) -A partir de la récolte 2025, quelle que soit la densité de plantation, toute parcelle de vigne présentant un nombre de pieds inférieur à 4000 pieds par hectare n'a pas droit à l'appellation d'origine contrôlée.

2° - Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et dont la hauteur de feuillage est inférieure aux dispositions fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et sous réserve que :

- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale à 0, 6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1er août 2012 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale à 0, 6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1er août 2015 ;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale 0, 6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1er août 2020.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2.50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1.50 mètre.

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 « Graves de Vayres » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° Dispositions particulières :

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :
La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 mai de l'année de récolte.

2. Déclaration de revendication :
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de 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 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 et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation 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 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 plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

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 maximum après ce déclassement.

II.-Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires
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 les modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :
- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux.
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

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, plans papier ou SIG) et contrôle sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires), 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	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur site
Capacité de la cuverie de vinification	Contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire
Lieu de stockage justifié pour les produits	Contrôle sur site

conditionnés	
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 du nombre 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	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	Contrôle documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire
B. 4. 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 les déclarations de récolte et 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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BARSAC »
homologué par le décret n° 2011-1294 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Barsac », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Barsac » 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 de la commune de Barsac, dans le département de la Gironde.

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 19 février 1986 et 30 mai 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Barsac 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 est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bommes, Budos, Cadillac, Cérons, Fargues, Illats, Langon, Omet, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes.

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 6500 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 80 mètre.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement moyen entre les rangs supérieur à 1, 90 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard le 1er mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- cépage muscadelle B : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à un œil franc ;
- cépage sémillon B : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à deux yeux francs, ou en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte;
- cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à deux yeux francs, en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec 4 yeux francs maximum sur chaque long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissée est au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et 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
- Cette charge correspond à 12 grappes par pied maximum.

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 l'état sanitaire du feuillage et l'entretien du sol.

2° Autres pratiques culturales :

Toute application de produit phytosanitaire à action anti-botrytis spécifique est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble).

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus 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 221 grammes par litre.

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

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 25 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 28 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 troisième 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 deuxième 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 deuxième 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.

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

1° Dispositions générales :

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

a) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

c) - 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 muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

d) - Capacité de cuverie.
La capacité globale de cuverie (cuves et fûts) de stockage représente au moins deux fois le volume vinifié.

e) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

a) - Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

b) - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année suivant 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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un emplacement adapté pour le stockage des produits conditionnés, à l'intérieur du bâtiment clos visé au point 2° ci-dessus.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1e juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Barsac » correspond au territoire de la commune de Barsac, l'une des cinq communes de l'appellation « Sauternes », sur la rive gauche de la Garonne en Gironde. Au Sud-est, elle est séparée des autres communes de l'appellation « Sauternes » par la vallée du *Ciron*, et au Nord-ouest, de la région des « Graves », par le ruisseau *Saint-Cricq*, affluent de la Garonne.

Par opposition au reste de l'appellation « Sauternes », Barsac est la seule commune située au nord du *Ciron*. Né dans les Landes, il serpente sur plus de cent kilomètres sous un couvert d'arbres formant une épaisse voûte et, à l'abri du soleil, ses eaux se refroidissent. Lorsqu'elles rencontrent celles de la Garonne, beaucoup plus chaudes, il se produit des phénomènes de condensation, entraînant la formation de brouillards. Ceux-ci se dissipent lors d'après-midis ensoleillés et par une aération et une ventilation naturelle asséchant les raisins. Ces conditions climatiques caractérisées par l'alternance de périodes humides et sèches sont extrêmement favorables au développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le *Botrytis cinerea* à l'origine de la « pourriture noble» jouant un rôle déterminant dans l'obtention des grands vins liquoreux de cette région.

Le territoire de Barsac se caractérise par une topographie très plane à une altitude allant de 20 mètres sur le plateau puis s'inclinant vers la Garonne jusqu'à l'altitude de 5 mètres dans la zone d'alluvions modernes. On y distingue deux types de substrats:
- le plateau calcaire à astéries, dit « Haut-Barsac », très fissuré, recouvert de colluvions sableuses de la terrasse ancienne de la Garonne au Quaternaire, formant une couche de terre rouge de 40 à 60 cm. Les racines de la vigne pénètrent très profondément dans les fissures profondes du sous-sol calcaire, jusqu'à plus de 10 m, pour s'alimenter en eau et en éléments minéraux. C'est sur ce plateau que l'on trouve les plus anciens et les plus nombreux crus de Barsac ;
- plus à l'Est, en descendant vers la Garonne, subsistent des dépôts de graviers venant des Pyrénées, reposant sur le substrat calcaire, roulés par la Garonne lors des épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Ces sols graveleux, chauds et filtrants se prêtent également à la production de vins d'appellation Barsac ;
Le paysage Barsacais s'inscrit dans le Sauternais, s'en différenciant légèrement par de plus nombreuses petites parcelles entourées de murs, dont la présence s'explique par l'extraction ancienne de la « pierre de Barsac », très résistante aux intempéries, exportée largement et ayant contribué à la construction de grands édifices.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Même si la présence de la vigne est attestée en Sauternais dès le Moyen-âge, c'est le commerce avec les Hollandais à la fin du XVI^{ème} siècle et surtout au XVII^{ème} siècle qui oriente la production de cette région vers des vins blancs doux, à sucres résiduels. A la fin du XVII^{ème} siècle et durant le XVIII^{ème} siècle, la plupart des crus actuels se sont développés et se sont nettement démarqués des vins destinés à être distillés. Des vignerons locaux développent les savoir-faire par le choix des cépages et la pratique des « tries » sur une vendange sur-mûrie ou botrytisée. Ces pratiques de « tries », vendanges en plusieurs fois, se généralisent au XIX^{ème} siècle à l'ensemble des propriétés et ce vin liquoreux est adopté par toutes les cours d'Europe.

A l'automne, les raisins mûrs, recouverts par le fin duvet du Botrytis, se dessèchent doucement sous l'effet conjugué du soleil et du vent. Ces conditions favorisent les concentrations en sucres et composés aromatiques caractéristiques. Les vendangeurs sélectionnent alors aux ciseaux ces grains rôtis, de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, ou davantage, décidées en fonction des alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le raisin foulé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

L'appellation « Barsac » est reconnue par décret le 11 septembre 1936 instituant réglementairement les pratiques locales : *art.6 - La vinification devra être faite avec des raisins arrivés à surmaturation (pourriture noble) récoltés par tries successives*.

La commune de Barsac a obtenu que ses vins portent son nom, tout en ayant droit à l'appellation « Sauternes ». Les propriétaires de Barsac usent de l'un ou l'autre de ces noms selon des usages souvent bien antérieurs au décret de l'appellation. La superficie actuelle du vignoble de l'appellation est de 660 hectares dont les deux-tiers portent le nom de « Barsac » et un-tiers celui de « Sauternes ». Il produit en moyenne 10 000 hectolitres de vins. Les rendements à l'hectare sont très faibles de par la concentration des raisins, et très variables entre millésimes selon les conditions climatiques.

Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire du Sauternais d'après Georges Cazeaux-Cazalet, expert en viticulture à la fin du XIX^{ème} siècle. Ce cépage, aux baies à pellicules épaisses, se prête particulièrement bien à la botrytisation et à la production de grands vins liquoreux. Le sauvignon B, le sauvignon gris G et la muscadelle B contribuent souvent à l'encépagement car recherchés pour leurs arômes.

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

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Barsac » sont des vins blancs tranquilles avec sucres résiduels. Les caractéristiques des vins de Barsac sont essentiellement dues à la botrytisation des raisins, le champignon provoquant des transformations biochimiques à l'origine de composés olfactifs et gustatifs spécifiques, et de la concentration en sucres des baies. Jeunes, de couleur dorée, ils développent des parfums de fleurs et de fruits, puis, en vieillissant, leur couleur s'ambre et ils développent leur bouquet « rôti », fait de puissants arômes fréquemment grillé, de fruits confits, d'agrumes et de miel avec une très grande persistance aromatique. Ils sont très gras et onctueux en bouche. Ils se distinguent par leurs arômes très fruités et leur vivacité, conséquence du terroir calcaire qui s'exprime aussi souvent dans une texture minérale, avec beaucoup de puissance et d'équilibre. Ce sont des vins de très longue garde, de plusieurs décennies, mais comme tous les grands vins ils sont excellents dès leur mise en bouteille.

3° - Interactions causales :

Le climat original offre des conditions microclimatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « Botrytis cinerea » développant la « pourriture noble» qui confère leur typicité aux vins du Sauternais dans cet environnement spécifique.

Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production.

Les hommes ont sélectionnés les cépages se prêtant le mieux à cette botrytisation des raisins au cours du temps, c'est ainsi que le Sémillon B serait originaire du sauternais.

Par ailleurs, pour atteindre la concentration suffisante à l'élaboration de ces vins, la taille est sévère, précisée pour chacun des cépages. On utilise souvent un mode de taille courte spécifique à cette région, la taille en éventail.

Afin d'atteindre l'excellence, les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble), manuellement, par « tries » successives. Les rendements sont très faibles après surmaturation d'autant plus que les conditions climatiques variables selon les millésimes réduisent parfois les récoltes de façon drastique. Témoin de cette surmaturation, les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum de 15 %.
Les densités de plantation sont élevées car la production de vin par pied est très faible après concentration. La fermentation de ces vins est lente, souvent effectuée en barriques. Les vins font

l'objet d'un élevage long avant mise en bouteille, nécessaire à leur affinage et à leur meilleure expression.

Toutes ces conditions de production sont identiques à celles de l'appellation Sauternes. La distinction de Barsac parmi les autres communes de l'appellation « Sauternes » repose essentiellement sur les caractéristiques particulières de ses sols et de son paysage. L'alimentation hydrique et les éléments minéraux calcaires du sol confèrent des nuances originales à ses vins, assez nerveux, et aux arômes persistants aux nuances très fruitées.

La notoriété des vins de Barsac s'est établie tôt dans l'histoire autour de châteaux emblématiques. Barsac jouissait dès le XIII^{ème} siècle du titre de « Prévôté royale » et le port de Barsac était l'un des plus importants de la rive gauche de la Garonne, où transitaient de nombreuses marchandises, dont les vins en barriques, descendant la Garonne en gabares (bateaux de transports traditionnels) jusqu'à Bordeaux.

Le classement des vins de Bordeaux de 1855 à l'initiative de l'empereur Napoléon III pour l'Exposition Universelle reconnaissait très largement cette appellation de Gironde en classant dix crus (deux premiers crus et huit seconds crus) sur la commune de Barsac, parmi les 27 crus classés des cinq communes de l'appellation « Sauternes ». Ce classement prenait en compte les prix des vins car ils traduisaient leur qualité. Les crus classés représentent 30 % de la production de l'appellation « Barsac ». Ces vins sont connus dans le monde entier et très largement exportés, et, aujourd'hui encore, leur notoriété ne se dément pas.

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2), identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 30 mai 2007, 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 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

a) - Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

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

b) - Densité de plantation.

SITUATION DES PARCELLES	RÈGLE À RESPECTER, SOUS RÉSERVE du respect des autres dispositions du présent cahier des charges
Parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 situées hors pentes argileuses	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation

	d'origine contrôlée jusqu'arrachage
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 5 200 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 6 500 pieds par hectare.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.
Parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 situées sur des pentes argileuses	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4 000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5 000 pieds par hectare.

Les pentes argileuses sont caractérisées par une pente supérieure ou égale à 5 % et un taux d'argile supérieur ou égal à 30 %.

c) - Palissage et hauteur de feuillage.

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015 incluse.

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 « Barsac » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° Dispositions particulières :

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er janvier qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er janvier qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la 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 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 devra déclarer 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 comme conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser 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 50 et 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser 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 au moins avant l'expédition.

5° 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 de dix jours ouvrés maximum 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.	
Exploitations vinifiant hors de l'aire.	Contrôle documentaire.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Bâtiment clos spécifiquement dédié aux opérations de vinification, élevage et stockages des 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.

Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par contrôle au pressurage.
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 par l'opérateur) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison.	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

une expédition hors du territoire national.	
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	contrôle documentaire et contrôle sur site.

II-Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MERCUREY »
homologué par le décret n° 2011-1295 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru », et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos de Paradis » ; - « Clos des Barraults » ; - « Clos des grands Voyens » ; - « Clos des Montaigus » - « Clos des Myglands » ; - « Clos du Château de Montaigu » ; - « Clos Marcilly » ; - « Clos Tonnerre » ; - « Clos Voyens » ; - « Grand Clos Fortoul » ; - « Griffères » ; - « La Bondue » ; - « La Cailloute » ; - « La Chassière » ; - « La Levrière » ; - « La Mission » ;	- « Le Clos du Roy » ; - « Le Clos l'Evêque » ; - « Les Byots » ; « Les Champs Martin » ; - « Les Combins » ; - « Les Crêts » ; - « Les Croichots » ; - « Les Fourneaux » ; - « Les Montaigus » ; - « Les Naugues » ; - « Les Puillets » ; - « Les Ruelles » ; - « Les Saumonts » ; - « Les Vasées » ; - « Les Velley » ; - « Sazenay ».

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Mercurey »	Vins tranquilles blancs ou rouges

AOC « Mercurey » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou 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 Saône-et-Loire : Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1990, des 5 et 6 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1990, des 5 et 6 novembre 1997 et des 26 et 27 février 2003.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie 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 :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormotle-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombesur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet,

Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jeand'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot gris G.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B et pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes et leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral); - soit en taille longue Guyot simple.
Vins rouges	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
Le rajeunissement des cordons est réalisé avec un maximum de : - 10 yeux francs par pied, pour les vins blancs ; - 8 yeux francs par pied, pour les vins rouges.	
La taille Guyot simple peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- La destruction, dans les parcelles de vigne, des cadoles et murs en pierres sèches existants est interdite.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN	TITRE ALCOOMÉTRIQUE

	SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Mercurey »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Mercurey »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- 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 en place 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 le cépage 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
Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10% ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas les titres alcoométriques volumiques totaux suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMAL
AOC « Mercurey »	13,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	14 %

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150% du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel de vinification sont bien entretenus, cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres, les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement, une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition 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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril 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 fait partie de la « *Côte chalonnaise* », en Bourgogne. Elle est située à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Chalon-sur-Saône, dans le département de Saône-et-Loire. La « *Côte chalonnaise* » est un relief calcaire, allongé selon une direction nord/sud, d'orientation générale vers l'est. Elle forme la limite entre, à l'ouest, les contreforts calcaires du massif granitique du Mont-Saint-Vincent et, à l'est, la plaine de la Saône.
La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu.

Elle est localisée sur les flancs de deux vallées perpendiculaires drainant la « *Côte chalonnaise* ». La topographie est complexe. Les vallées recoupent la structure géologique formée de couches sédimentaires calcaires, légèrement basculées vers l'est. L'alternance de niveaux de calcaires durs et de marnes (calcaires argileux), moins résistants à l'érosion, dessine, dans le paysage, une suite de crêtes boisées, séparant des « *combes* » aux sols marneux, occupées par des vignes.
La nature marno-calcaire du sous-sol, ainsi que la géomorphologie, apportent une grande diversité de sols. Dans les coteaux, ils sont de nature calcaire, le plus souvent développés sur une mince couche de colluvions riches en cailloux. Sur les croupes de l'ouest de la zone géographique, des placages d'argiles à « *chailles* » (rognons siliceux) génèrent des sols plus acides, très caillouteux et parfois très filtrants. Le substrat calcaire est à quelques décimètres de profondeur.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur des coteaux d'expositions diverses, dont l'altitude est comprise entre de 220 mètres et 350 mètres. Les sols sont majoritairement calcaires, mais localement acides, sur les argiles à « *chailles* ». Ils sont toujours très bien drainés.

Le climat est océanique dégradé, subissant des influences méridionales et continentales. La douceur méridionale pénètre par la vallée de la Saône, atténuant les influences océaniques et donnant des mois estivaux très ensoleillés et des précipitations annuelles moyennes inférieures à 800 millimètres. Les précipitations se répartissent régulièrement sur l'année, sans sécheresse estivale. L'exposition générale des parcelles de vigne permet un réchauffement rapide de l'atmosphère, tôt dans la matinée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « Mercurey » est évoqué, dans les écrits, à partir de 312 après Jésus-Christ, et son importance croît dès le début du Moyen-Âge.
Il connaît un essor important, au XIX^{ème} siècle, sous l'impulsion de grandes familles de négociants de la région, dont plusieurs, installées à Mercurey même, développent de beaux domaines.
Le vignoble est alors couramment assimilé à ceux de la « *Côte d'Or* » voisine, avec laquelle ils partagent les usages et savoir-faire viticole et de vinification. Les producteurs de « Mercurey » ont ainsi participé à une dynamique qui a permis la valorisation des particularités de leur vignoble.

La première classification des « *climats* » (nom régional des lieudits, cadastrés ou d'usage) du vignoble de « Mercurey », paraît, en 1899, dans la revue de viticulture présidée par Jean ROY-CHEVRIER.
En 1923, les producteurs de « Mercurey », ayant développé un fort réseau syndical, gagnent un procès contre les producteurs des villages voisins qui, profitant de la notoriété des « *Vins de Mercurey* », vendent leur propre récolte sous ce nom. A la suite de ce procès, et grâce à la forte motivation des producteurs regroupés en syndicat de défense, l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey » est reconnue par décret, dès 1936. Les premiers « *climats* » classés en « premier cru » sont reconnus en 1943.

Au début des années 1980, suite à des orages violents ayant inondé le village de Mercurey, un remembrement du vignoble est lancé, démarche peu commune et qui a pu être menée à bien grâce à la forte motivation des producteurs, décidés à préserver l'intégrité des sols de leur vignoble ainsi que leur village.

Le vignoble est essentiellement planté en cépage pinot noir N, cépage principal, qui représente 87% des surfaces plantées.
Ce vignoble couvre, en 2010, une superficie de 677 hectares pour une production moyenne de 26500 hectolitres. La taille des exploitations est très variable, allant de 2 hectares à 75 hectares, près d'un tiers des surfaces étant exploitées par des domaines de plus de 30 hectares. La commercialisation s'effectue dans la proportion de 60% par vente directe, le négoce étant toujours fortement présent dans la commercialisation.

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

Les vins rouges sont à la fois, élégants et puissants, avec des tanins présents mais s'arrondissant au vieillissement, et des arômes complexes généralement dominés par des notes de fruits rouges, évoluant souvent vers des notes animales. La vinification traditionnelle bourguignonne favorise une durée de vie importante. Ils sont dans la majorité des cas élevés en fûts, notamment ceux bénéficiant de la mention « premier cru ».

Les vins blancs sont des vins secs, décrits généralement comme riches et puissants, aux arômes de fruits secs, avec une note minérale, complexes et longs en bouche.

3°- Interactions causales

Dans un contexte climatique océanique, l'exposition générale de la zone géographique vers le soleil levant induit des conditions méso-climatiques favorables à l'élaboration de grands vins avec un réchauffement matinal précoce et une situation à l'écart des brouillards matinaux, fréquents dans la plaine.

Bénéficiant au mieux de ces conditions favorables, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins constituent un ensemble complexe, occupant des coteaux aux expositions diverses et aux sols eux-mêmes variés. La nature calcaire des substrats et leur couverture de cailloutis, combinés au relief, assurent des conditions de drainage optimal compensant la régularité des précipitations.
Cette relative diversité des conditions environnementales a été mise en valeur par les producteurs qui identifient, fréquemment, leurs cuvées par le nom du « *climat* » de provenance des raisins. Certains de ces « *climats* », les mieux exposés et en général sur un substrat calcaire, peuvent bénéficier de la mention « premier cru ».

Dans ce contexte naturel, les cépages autochtones pinot noir N et chardonnay B, à affinités septentrionales, s'expriment pleinement et tirent parti du milieu varié, donnant des vins riches et puissants, de bonne garde, aux nuances nombreuses.
Les sols, richesse du vignoble, font l'objet d'attentions toutes particulières de la part des producteurs, traduites dans leurs pratiques. Une étude géo-pédologique très précise a été réalisée en 2008, sur l'ensemble du territoire de la zone géographique, offrant, aux producteurs, un outil de travail précieux leur permettant d'optimiser leurs pratiques.

Dans la continuité des pratiques ancestrales, les producteurs privilégient, à la vigne, la limitation du nombre d'yeux à la taille, l'ébourgeonnage, l'épamprage, le travail des sols et une récolte majoritairement manuelle. Au chai, leur savoir-faire s'exprime, par des vinifications selon des techniques traditionnelles et la pratique d'un élevage favorisant une belle structure, indispensable pour l'élaboration de vins de garde.

La réputation du vin de « Mercurey » s'établit en même temps que celle des vins de la « *Côte d'Or*», et, en 1400, il est présent sur la liste des vins pour le service du Duc de Bourgogne, dans sa résidence d'Arras. Vendu longtemps sous le nom de « *vin de Beaune* », il a acquis ses lettres de noblesse grâce aux négociants de la région, propriétaires de vignobles à Mercurey, qui ont rapidement reconnus ses particularités et ont contribué à le faire connaître bien au-delà des frontières régionales et nationales.

VERMOREL et DANGUY, dans leur ouvrage paru en 1894, citent les vins de « Mercurey » comme « *très renommés, au bouquet très fin, d'une belle couleur, d'une durée de vingt années* ». Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Mercurey » sont toujours considérés comme les porte-drapeaux des vins de la « *Côte chalonnaise* ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Mercurey » 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) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;

- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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 des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée, la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour 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. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.

A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BRULHOIS »
homologué par le décret n° 2011-1296 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Brulhois », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom « Côtes du Brulhois » par l'arrêté du 21 novembre 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II – Dénomination géographique et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III – Couleurs et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Brulhois » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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 :

Département du Gers : Gimbrède, Flamarens, Saint-Antoine,

Département du Lot-et-Garonne : Astaffort, Aubiac, Caudecoste, Clermont-Soubiran, Cuq, Fals, Fieux, Laplume, Layrac, Moirax, Nomdieu, Saumont,

Département du Tarn-et-Garonne : Auvillar, Bardigues, Donzac, Dunes, Saint-Cirice, Saint-Loup, Sistels.

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 17 et 18 mai 1984, du 17 septembre 1986 et du 10 février 2011.

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

V – Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet-franc N, merlot N, tannat N,
- cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, cot N, fer-servadou N,
- cépage accessoire : abouriou N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de tannat N est comprise entre 15 p.100 et 40 p.100 de l'encépagement.
La proportion de cépages principaux est supérieure ou égale à 70 p.100 de l'encépagement.
La proportion de cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.
La proportion de cépages accessoires est inférieure à 10 p.100 de l'encépagement.

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.

Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Brulhois » et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement, un seul cépage principal étant suffisant.

VI – Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare.

Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang doit être compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Le palissage est obligatoire.

Après rognage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée à partir de 0,20 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

c) Règles de taille

Les vignes sont conduites en taille guyot ou en taille à cots.

Le nombre maximal d'yeux francs par pied est fixé à 12.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 p.100.

f) Etat cultural global 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.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée dans les parcelles de vigne âgées de plus de 4 ans (5ème feuille), soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3° - Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII – Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rosés	171	10,5%
Vins rouges	189	11%

VIII – Rendements – Entrée en production

1° - Rendement et rendement butoir

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 rouges et à 60 hectolitres par hectare pour les vins rosés.

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 66 hectolitres par hectare pour les vins rosés.

2° - 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 en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de vigne 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 p.100 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

Dans l'assemblage des vins, les cépages principaux représentent ensemble au minimum 50%, aucun cépage ne pouvant dépasser 70 %.

Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins trois cépages.

b) Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges. Pour ces vins, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) Normes analytiques

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins rouges	≤ 3	$\leq 15,30$ (0,75 gramme de H_2SO_4 par litre)
Vins rouges (non enrichis et dont le TAV naturel est supérieur à 14 % vol.)	≤ 4	$\leq 15,30$ (0,75 gramme de H_2SO_4 par litre)
Vins rosés	≤ 4	$\leq 12,24$ (0,60 gramme de H_2SO_4 par litre)

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques

- pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p.100. pour les vins rouges et de 12,5 p.100 pour les vins rosés.

e) Matériel interdit

- le transport de raisins avec du matériel de type "foulo-benne" est interdit.

- l'utilisation de pressoir continu est interdite pour l'élaboration de rosé.

f) Capacité de cuverie

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

g) Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° - Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au stockage

- l'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage pour les produits conditionnés.

- une isolation adaptée permettra de limiter les brusques variations de température à l'intérieur de ce local.

4° - 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 rosés 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.
Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 30 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 rouges ne peuvent ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 15 avril 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

Au cœur du Sud-Ouest, entre Gascogne et Quercy, la zone géographique de production se répartit de part et d'autre de la vallée de la Garonne entre Agen et Valence d'Agen.
En rive droite, on trouve les plateaux calcaires qui constituent la partie inférieure du Quercy. Constitués par les calcaires aquitaniens, ces plateaux sont encadrés par la vallée de la Séoune au nord et de la Barguelonne au sud. Le réseau hydrographique a profondément ciselé le paysage pour donner des cuestas abruptes qui portaient autrefois des vignes et qui sont aujourd'hui vouées aux friches ou à l'urbanisation. En rive gauche, le socle est constitué par les calcaires et les molasses de l'Oligocène et du Miocène avec sur les premiers coteaux dominant la vallée de la Garonne, la présence de hautes terrasses graveleuses très favorables à la viticulture. Le relief est plus adouci avec des cuestas peu marquées dégageant ainsi de vastes versants aux expositions variées.
Trois grands types de sols sont identifiés. Les sols des plateaux calcaires portent des sols argilo-calcaires plus ou moins lessivés et allégés par des débris rocheux. Bien qu'adaptés à la viticulture, ces sols sont plutôt destinés à la céréaliculture. Les sols des croupes molassiques sont de type sols bruns calcaires peu lessivés et de bonne fertilité. Ils doivent avoir subi un lessivage important pour donner des boulbènes aptes à porter de la vigne. Enfin les sols sur alluvions garonnaises ont subi en surface une évolution de type podzolique et présentent en profondeur une accumulation d'argiles rubéfiées. Dans ce type de sol meuble et profond, l'alimentation hydrique permet un bon équilibre avec la faible fertilité du sol.
Par sa position à mi-distance entre Bordeaux et Toulouse, le Brulhois subit à la fois les influences maritimes de l'Atlantique et celles plus méridionales de la méditerranée. La pluviométrie est celle d'un climat océanique avec un pic en mai et des précipitations plus faibles en été. Les hivers sont relativement doux et la chaleur est rarement excessive en été.
Le vent d'autan à l'automne repousse les perturbations atlantiques vers le nord-est, dessèche l'atmosphère et est très favorable à une maturation saine des raisins en absence de pourriture.
Certains versants bénéficient d'expositions privilégiées et connaissent ainsi un méso-climat très favorable à la viticulture.
Les coteaux calcaires de la rive droite, avec leur relief presque tabulaire, présentent de vastes espaces ouverts propices à la culture céréalière dans lesquelles s'intercalent quelques cultures maraîchères ou spécialisées. Seules les fortes pentes sont incultes et portent des taillis. La vallée de la Garonne est aussi entièrement mise en valeur avec les céréales mais aussi les vergers (prunier, cerisier, pécher) et les cultures maraîchères. Les coteaux de la rive gauche ont un relief plus adouci par les terrasses graveleuses. Quelques petits massifs boisés couronnent les buttes les plus arides. Les versants sont consacrés à la céréaliculture associée aux vignes et aux vergers. Les vallées des petites rivières, soulignées par leur ripisylve, sont occupées par des prairies permanentes.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Brulhois vient d'un mot gaulois « Brogilo » qui signifie, talus, bordure, taillis, bord de rivière boisé.
La viticulture s'y est implantée à l'époque gallo-romaine lorsque la production s'est déplacée de la Narbonnaise vers le Bordelais.
Le plus ancien document attestant de la présence de la vigne en Brulhois date de 1049.
En 1306-1307, le Brulhois vend sur la place de Bordeaux 5542 tonneaux de vin, soit autant que le vignoble tarnais mais plus que le vignoble lotois.
Au Moyen-âge, le vignoble s'est développé autour des établissements religieux notamment autour des abbayes de Clairac, Moirax ou Layrac.
Dés le XIIème siècle, les vins sont très appréciés par les rois d'Angleterre à tel point qu'ils bénéficient au XIVème siècle d'un privilège pour l'exportation vers ce pays. En 1640, les vins d'Auvillar reçoivent pour leur commerce des privilèges royaux et sont protégés des contrefaçons.
A la révolution française, l'essentiel du revenu agricole provient toujours du vin. On ne compte pas moins de 40 bateliers actifs sur les ports de Layrac, Lamagistère et Auvillar ainsi que la présence de 9 tonneliers sur cette dernière commune.
Juste avant le phylloxéra, le vignoble représente 34 % des surfaces à Auvillar, 33 % à Dunes et jusqu'à 50 % à Donzac.
Après les crises du XXème siècle et les terribles gelées de l'hiver 1956, ce sont 4 vignerons qui en 1964 vont revendiquer cette dénomination délaissée au niveau commercial.

Deux syndicats se créent, un en Lot-et-Garonne et l'autre en Tarn-et-Garonne pour fusionner en 1974.
Avec l'appui technique et commercial des caves coopératives de Goulens et de Donzac, les disciplines de production que se sont imposées les producteurs permettent la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure des vins des Côtes du Brulhois le 21 novembre 1984.
En 2010, cinq vignerons indépendants et la cave des vignerons du Brulhois, issue de la fusion des deux caves originelles, assurent la vinification de la production de 250 hectares de vigne.

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

Le tannat N, originaire du Piémont pyrénéen, va apporter des arômes de cassis mais surtout sa structure tannique.
Le fer N et le cot N, venus de Marcillac et de Cahors vont apporter des touches épicées à la palette aromatique.
Le merlot N, va apporter la délicatesse et la rondeur ainsi que des notes de gibier, de truffe et de pruneau.
Le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N amènent des arômes de fruits noirs, de cassis ainsi qu'une certaine tannicité.
Ainsi les vins rouges présentent une robe pourpre, profonde. Le nez est épanoui et complexe avec des arômes de fruits noirs, de pruneau, de réglisse, de violette ou d'épice.
La bouche est solide, bien structurée avec des tannins fermes et racés, un peu amers dans leur jeunesse. Le fruit apporte sa suavité et sa rondeur et la finale est longue.
Les vins rosés sont d'un rose brillant, au nez frais et fruité. En bouche, ces vins allient rondeur et richesse, mais toujours avec une finale fraîche.

3° - Interactions causales

Carrefour de l'Occitanie historique, l'échange de savoir, le brassage des populations mais aussi des techniques et des idées ont permis l'élaboration de ces vins du Brulhois typiques et complexes qualifiés de « vins noirs » en raison de la profondeur et de l'intensité de leur couleur.
Cette partie de la moyenne vallée de la Garonne subit d'une manière atténuée les influences climatiques atlantiques et méditerranéennes. De ce fait de nombreuses productions végétales, arboricoles et fruitières ainsi que le développement de cultures maraîchères ou spécialisées voire même l'élevage, sont possibles. Cette polyculture a amené les agriculteurs a définir les parcelles les plus adaptées aux cultures pérennes. Pour la vigne, le choix s'est naturellement porté sur les boulbènes, les rendzines ou les sols lessivés les plus maigres afin de conserver les meilleures potentialités aux cultures céréalières et vivrières.
De même et malgré la diversité de leurs exigences édaphiques, les divers cépages ont pu trouver naturellement leur place sur les différentes parties du territoire :

- le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N, cépages tardifs, sur les sols plus acides et sur les sols précoces, tels que les graves,
- le merlot N, cépage plus hâtif, s'adapte sur les terrains argilo-calcaires car il préfère les sols plus basiques possédant des réserves d'eau disponibles durant la période estivale,
- le tannat N, cépage vigoureux, s'adapte facilement aux divers types de sols, mais il sera équilibré sur les sols moins fertiles et aux meilleures expositions.

Les influences méditerranéennes qui se traduisent en automne par le vent d'autant jouent un rôle éminemment favorable en limitant les risques de pourriture grise et en permettant une maturité phénolique optimale.

Aujourd'hui ces vins sont exportés jusqu'en Europe du nord et même en Amérique et la fameuse cuvée « le Vin Noir » est exportée en grande partie au Québec.

XI – Mesures transitoires

1° - Règles de proportion à l'exploitation

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, des proportions de cépages fixées au paragraphe V – 2, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que :

a) à compter de la récolte 2020, la proportion des cépages principaux soit supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;

b) dans les vins, la proportion de l'ensemble, cépage principaux et cépages complémentaires, soit majoritaire dans les assemblages.

2° - Mode de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 3500 pieds à l'hectare et inférieure à 4000 pieds à l'hectare, et ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang, 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 de l'année 2035 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges présentant une densité inférieure à 3500 pieds à l'hectare et ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang, 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 de l'année 2035 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour ces parcelles la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare et le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

XII – Règles de présentation et d'étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Brulhois » 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.

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 1er décembre de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2° - Déclaration préalable de retiraison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au minimum 10 jours ouvrés avant toute retiraison.

3° - Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle. Cette dispense ne s'applique qu'aux vins blancs.

4° - Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

5° – 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 15 jours ouvrés avant l'expédition.

6° - 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 de 15 jours maximum après ce déclassement.

II – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable	Documentaire et visites sur le terrain dans plan

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
(encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage)	d'inspection
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Documentaire
Conditionnement	Déclaratif
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
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	Visite sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs Contrôle sur le terrain.
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur le terrain
Normes analytiques	Vérification des bulletins d'analyse
Comptabilité matières, traçabilité...	Tenue des registres pour des opérateurs, attestation de certification (IFS, BRC...)
Conditionnement	Vérification de l'analyse préalable
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
	circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique à la retiraison
Vins non conditionnés	Examen organoleptique à la retiraison
Vins conditionnés	Examen analytique
Vins conditionnés	Examen 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	Documentaire et visite 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)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MAZOYERES-CHAMBERTIN »
homologué par le décret n° 2011-1297 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MAZOYERES-CHAMBERTIN »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Mazoyères-Chambertin » est réservée aux vins tranquilles 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 de la commune de Gevrey-Chambertin dans le département de la Côte-d'Or.

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 de la séance du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes 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 %.

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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 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
Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou

hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition 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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.
La zone géographique est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Gevrey-Chambertin, située au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

« *La Côte* » forme un relief assez simple, constitué d'un coteau bien marqué, exposé au levant.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées en piémont du relief de « *la Côte* », à une altitude comprise entre 260 mètres et 280 mètres
Elles occupent un léger replat de composition géologique complexe. Sur la partie occidentale du replat, les parcelles sont implantées sur un substrat de calcaires durs du Bajocien (Jurassique moyen), jadis exploités en pierre de taille. Sur la partie orientale du replat, le substrat géologique, profond, est constitué par les formations tertiaires de la plaine de Bresse. Il est recouvert par les matériaux argilo-graveleux

calcaires, d'un cône de déjection issu d'une petite vallée sèche entamant le front de côte, la « *Combe Grisard* ».
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants. Leur texture présente une forte proportion d'argile et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.
La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant, très favorable à un rapide réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans les lieux-dits « *Aux Charmes* » et « *Mazoyères*». Le toponyme « *Mazoyères* » rappelle le souvenir d'un ancien groupe de maisons disparues de longue date.
La réputation de ces « *climats* » (nom d'usage local, désignant un lieudit), adjacents au célèbre « *Chambertin* », semble acquise dès le XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* ».

Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Mazoyères* », dont la qualité est reconnue, se vendent couramment sous le nom « Mazoyères-Chambertin », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931. Ce jugement reconnaît les vins issus des « *Mazoyères* » en appellation d'origine et fixe les limites géographiques.
L'appellation d'origine contrôlée « Mazoyères-Chambertin », quant à elle, est reconnue par décret, en 1937. Selon un usage admis, les vins issus des « *Charmes* », lieudit situé immédiatement au nord, peuvent peuvent bénéficier du nom de « Mazoyères-Chambertin ».

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » produisant régulièrement des vins d'exception, comme « Mazoyères-Chambertin », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.
Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits. La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de près de 2 hectares, pour une production annuelle moyenne de 65 hectolitres.

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

Les vins ont une trame tannique dense, accompagnée d'une grande finesse. Des arômes complexes mêlent fréquemment fruits rouges et épices ou notes de sous-bois.
Ils se caractérisent par une longévité importante et quelques années de garde contribuent à révéler tout leur potentiel.

3°- Interactions causales

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « *Côte de Nuits* », le vignoble de « Mazoyères-Chambertin » bénéficie d'une situation topographique particulièrement favorable, assurant d'une part, une insolation optimale, avec une exposition au soleil levant, et d'autre part, une protection vis-à-vis des brouillards matinaux par sa position au dessus du piémont.

Mitoyen de son prestigieux voisin, le vignoble de « Chambertin », il n'en est séparé que par la « *Route des Grands Crus* », très vieux chemin dont l'origine est certainement gallo-romaine.
Il s'en distingue par des sols plus pierreux, souvent plus profonds.
Au débouché de la « *Combe Grisard* », les sols sont développés sur quelques décimètres de cailloutis, assurant une bonne pénétrabilité aux racines et favorisant le drainage. Ces facteurs naturels induisent une fertilité modérée, un régime hydrique bien équilibré, évacuant les excès d'eau, mais préservant pendant les périodes de sécheresse une alimentation hydrique suffisante.

Les parcelles du lieudit « *Aux Charmes* » tournent légèrement vers l'est/nord-est, alors que les parcelles du lieudit « *Mazoyères* » regardent un peu plus vers le sud, avec des pentes toujours faibles. Il en résulte des nuances parfois perceptibles dans les vins.

Les conditions environnementales concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Au fil des générations, les producteurs ont su adapter leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, pour en tirer le meilleur, avec une maîtrise des rendements, l'adaptation de la végétation à la fertilité et à la réserve hydrique limitées du lieu, des élevages longs confortant les aptitudes des vins à la conservation.

Dès le XIX^{ème} siècle, les mérites exceptionnels du lieu sont reconnus et les vins de « Mazoyères-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.
Le jugement de 1931, en adjoignant officiellement le nom « Chambertin » au nom du lieudit, confirme la parenté prestigieuse avec l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

En 1855, Jules LAVALLE classe les vins des « *climats* » « *Aux Charmes* » et « *Mazoyères* », pour partie en « *première cuvée* », pour partie en « *seconde cuvée* ». Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Mazoyères-Chambertin » restent toujours des vins élaborés par un petit nombre de producteurs. Ils sont un des fleurons du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin et de la « *Côte de Nuits* ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Mazoyères-Chambertin » 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'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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 des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour 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. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PULIGNY-MONTRACHET »
homologué par le décret n° 2011-1298 du 12 octobre 2011, JORF du 14 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PULIGNY-MONTRACHET »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Champ Canet » ; - « Champ Gain » ; - « Clavaillon » ; - « Clos de la Garenne » ; - « Clos de la Mouchère » ; - « Hameau de Blagny » ; - « La Garenne » ; - « La Truffière » ; - « Le Cailleret » ;	- « Les Chalumaux » ; - « Les Combettes » ; - « Les Demoiselles » ; - « Les Folatières » ; - « Les Perrières » ; - « Les Pucelles » ; - « Les Referts » ; - « Sous le Puits ».

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Puligny-Montrachet »	Vins tranquilles blancs ou rouges

AOC « Puligny-Montrachet » pour les vins issus des parcelles incluses dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée «Blagny »		Vins tranquilles blancs
AOC « Puligny-Montrachet » : - complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats ci-contre ; - ou suivie du nom d'un des climats ci-contre.	« Champ Canet »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Champ Gain »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Clavaillon »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Clos de la Garenne »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Clos de la Mouchère »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Hameau de Blagny »	Vins tranquilles blancs
	« La Garenne »	Vins tranquilles blancs
	« La Truffière »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Le Cailleret »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Chalumaux »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Combettes »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Demoiselles »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Folatières »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Perrières »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Pucelles »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Referts »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Sous le Puits »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire «Côte de Beaune »		Vins tranquilles 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 de la commune de Puligny-Montrachet dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-

Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE

Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

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 du sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Puligny-Montrachet »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Puligny-Montrachet »		

Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- 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
Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre.

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 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition 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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 dans le vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 200 mètres.
Elle est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Puligny-Montrachet, à 15 kilomètres au sud de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

A Puligny-Montrachet, le front de la « *Côte* », d'environ 200 mètres de dénivelé, montre une topographie assez complexe, combinaison d'une lithologie variée et d'une intense fracturation. Le substrat est composé d'une alternance de calcaires et marnes (calcaires argileux) du Jurassique moyen et supérieur (Bathonien à Oxfordien). Les niveaux calcaires les plus résistants composent, dans le paysage, des corniches incultes, occupées par des friches ou des pelouses sèches. Le « *Mont Rachet* », qui a donné son nom à un « *cru* » réputé, est à l'origine de l'un de ces ressauts. Le substrat des versants est souvent masqué par des colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Ces épandages s'étalent largement en bordure de plaine où ils constituent un piémont aux sols filtrants, modérément fertiles.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées indifféremment sur tous les types de substrat, à l'exception des calcaires les plus durs, dépourvus de couverture pédologique. Elles occupent largement le piémont, sur les épandages argileux et graveleux, bien drainés.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.
La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à une viticulture de qualité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La *« Côte de Beaune »* semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV^{ème} siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, expose, dans son « *Discours à Constantin* », le triste état, dû à leur âge, des vignes du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.
En 570, « *La Côte de Beaune est couverte de vignes* », écrit GRÉGOIRE DE TOURS, « *...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux* ».

Le titre le plus ancien que l'on retrouve concernant « *Puligny* » est la charte de donation de l'église à l'abbaye de Cluny, en 1094, sous le règne de PHILIPPE 1er, roi des Francs. Le nom de « *Puligny* » apparaît ainsi, dans le cartulaire de Cluny, sous le nom « *Pulyniacus* ».

Si « Puligny-Montrachet » est maintenant connu pour ses grands vins blancs, il n'en a pas toujours été de même. En 1685, le « *ban de vendanges* » stipule, qu'au dessus du chemin de couche (ancienne voie gallo-romaine traversant le finage, du sud au nord) les vignes sont plantées en cépage « *noirien* » (ancien nom du cépage pinot noir N). Le vin produit à cette époque est un vin non cuvé appelé « *clairet* ».

Au XVIIIème siècle, le cépage chardonnay B s'implante résolument sur le coteau. « *Montrachet* » acquiert alors sa célébrité. JULLIEN note d'ailleurs, en 1816, que les vins blancs issus de « *Puligny* » se vendent couramment sous le nom de « *Mont-Rachet* », ce qui est à l'évidence un gage de qualité. En 1818, la production de vin blanc est importante et les productions de montagne se vendent trois fois plus cher que les productions de vins rouges.

Signe d'une image d'excellence bien établie et suivant l'exemple de « Gevrey-Chambertin », en 1847, la commune de Puligny adjoint à son nom celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1878, devenant ainsi Puligny-Montrachet.
Au cours des années 1920, une foire aux vins très renommée a lieu au village tous les mois de novembre.
En 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Puligny-Montrachet » est reconnue.

Depuis le XVIIIème siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom local des lieudits) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.
En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Ce dernier ne représente cependant que 1% des superficies. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins pendant au moins 8 mois, ce qui leur confère une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 210 hectares, dont 120 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 10900 hectolitres, dont 99 % de vins blancs.

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

Le vin blanc se caractérise généralement dans sa jeunesse par sa robe lumineuse, de couleur jaune pâle à reflets verts. Il offre au nez des arômes subtils où se retrouvent souvent des accents de citronnelle, de fougère, d'épices, sur un fond miellé. En bouche, son acidité discrète lui assure un grand équilibre et laisse s'exprimer une onctuosité et une persistance longue, d'une grande fraîcheur. Plus âgé, il peut prendre une couleur dorée aux reflets ambre, un nez complexe qui rappellent l'amande, le pain grillé ou les fruits confits. Sa bouche reste ample et soyeuse.

Le vin rouge est fruité et assez souple, pouvant exprimer des notes aromatiques de fraise et de cassis.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, contrebalancé par une situation topographique particulièrement favorable (exposition au levant, pentes douces), concourt à l'épanouissement optimal du chardonnay B, cépage

autochtone bourguignon. L'ouverture des coteaux vers l'orient, assure une exposition large aux rayons solaires.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les substrats garantissant un niveau de maturité optimal et une production modérée, soit sur les coteaux au sous-sol marneux ou calcaire mêlé de dolomie du Jurassique, soit sur les épandages graveleux, en pente douce.

La mise en œuvre de pratiques viticoles, de vinification et d'élevage très exigeantes, allant de plantations à densité élevée aux conditions de conservation des vins, appliquées à cette situation géographique particulière, favorise l'élaboration de vins à forte personnalité, caractérisés par une grande longévité.

Derrière cette unité évidente, se développe une vraie diversité des substrats et des sols, ainsi qu'une topographie assez complexe. Pentes et expositions variées, calcaires dans le versant, et épandages graveleux dans le piémont, impriment aux vins issus des divers « *climats* » des caractères distincts. L'usage de préciser, sur l'étiquette, le nom du « *climat* » de provenance des raisins valorise cette diversité, en offrant, à l'amateur, une large palette de nuances.

Les parcelles classées pour le bénéfice de la mention « premier cru » sont situées sur les versants au substrat calcaire, dans les meilleures expositions. Elles se distinguent par la combinaison de sols superficiels, bien drainés, du fait de la pente, et par une grande ouverture du paysage, garantissant une insolation optimale.

Dès 1816, JULLIEN cite les vins blancs de « Puligny-Montrachet », en première classe parmi les « *vins fins* » de Bourgogne, et plus particulièrement le « *Mont-Rachet* », en précisant qu'il réunit *« toutes les qualités d'un vin parfait…* ». Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 86 hectares de vignes de « *vins fins* » dont 42 hectares méritent la « *1ère classe* ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « *climats* » reconnus sous la mention « premier cru ».

Les vins blancs de « Puligny-Montrachet » sont parmi les « *crus* » les plus réputés de la « *Côte de Beaune* ». Ils sont la plus pure expression du cépage chardonnay B et d'un milieu naturel incomparable.
Les vins rouges, qui représentent une production plus confidentielle, sont néanmoins, eux aussi, bien représentatifs de leur origine.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Puligny-Montrachet » ont acquis une notoriété mondiale au cours des années 1970, notoriété qui ne s'est pas démentie depuis. Ils sont très largement commercialisés hors du territoire national et exportés.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Puligny-Montrachet » 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) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas

supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.
En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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 des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour 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. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
