Publié au BO du MAA le 21 octobre 2021

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« POMEROL »

homologué par l'arrêté du 12 octobre 2021
publié au JORF du 20 octobre 2021

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, 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 « Pomerol » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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

1° - Aire géographique :

L'aire géographique, sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2021, est limitée au territoire des communes et parties de communes suivantes du département de la Gironde :

a) la commune de Pomerol,
b) la partie du territoire de la commune de Libourne prévue par le jugement du tribunal civil de Bordeaux en date du 29 décembre 1928, limitée au nord par la rivière la Barbanne, à l'est par la limite de la commune de Pomerol, au sud par le ruisseau de Tailhas, à l'ouest par la route départementale 910, le boulevard Beauséjour, l'avenue Georges Clémenceau, la rue du Docteur-Nard, l'avenue de l'Europe et la voie ferrée de Libourne à Bergerac,
c) la parcelle située sur la commune de Lalande-de-Pomerol mentionnée en annexe 1-A, qui produit des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » en vertu du jugement du tribunal civil de Bordeaux du 29 décembre 1928,
d) les parcelles indiquées en annexe 1-B pour la commune de Saint-Emilion,
e) les parcelles indiquées en annexe 1-C pour les communes suivantes : Les Artigues-de-Lussac, Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, Montagne, Néac et Saint-Emilion.

La récolte des raisins est autorisée sur les territoires visés aux alinéas a), b), c) et d) précédents.
La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont autorisés sur les territoires visés aux alinéas a), b), c) et e) précédents.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 3 septembre 1936, des 3 et 4 février 2000 et du 2 juin 2021, ainsi que dans la parcelle de la commune de Lalande-de-Pomerol indiquée en annexe 1-A.

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.

V. — Encépagement

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

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes :
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 10 yeux francs.

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 en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 500 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 fixé à 10 % jusqu'à la 25e campagne suivant celle de la plantation de la vigne.

Ce pourcentage est porté à 20 % à partir de la 26e campagne suivant celle de la plantation de la vigne.

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

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire, l'entretien de son sol et l'état sanitaire de la vendange.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;

- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation ;
- Les talus et tournières sont enherbés.

- Le désherbage chimique est interdit. La maîtrise de l'enherbement des parcelles est réalisée uniquement par des moyens mécaniques ou physiques.

- Tout opérateur calcule et enregistre son Indice de Fréquence de Traitement (IFT).

3° - Irrigation :
L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

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

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucres des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :
- 194 grammes par litre de moût pour le merlot ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

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

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 49 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 60 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,30 milliéquivalents par litre, soit 0,97 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.
Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

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

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

f) - 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 relatives à l'élevage :

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

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse 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 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 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 novembre 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 « Pomerol » comprend les territoires de la commune de Pomerol et de la partie nord de celle de Libourne, au nord-est du département de la Gironde. Cette zone géographique jouxte celles de « Saint-Emilion » au sud-est et de « Lalande de Pomerol » au nord, dont elle est séparée par le ruisseau de *La Barbanne*.
Le relief relativement plat de l'appellation, s'inclinant peu à peu vers la vallée de l'Isle au confluent avec la Dordogne, est le résultat de la destruction totale des formations tertiaires carbonatées par la rivière l'Isle, dont le cours se situe aujourd'hui plus à l'Ouest. Ont suivi le dépôt de différentes nappes alluviales au cours du Quaternaire. Ces matériaux détritiques, en provenance du Massif Central, ont formé des terrasses d'orientation nord-sud parallèles au cours de l'Isle. D'est en ouest, entre 30 et 40 mètres d'altitude, la haute terrasse du Günz est composée de sables, graviers et galets rubéfiés reposant, à des profondeurs variables, sur les formations argileuses tertiaires riches en smectites, puis entre 20 et 25 mètres, s'étagent les moyennes terrasses du Riss, de sables, graviers et galets dans une matrice sablo-argileuse. Sur les versants et bas de versants, s'épandent les formations colluviales sablo-argileuses et graveleuses sur sables, graviers et galets, puis sur argiles sableuses.
Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est océanique tempéré, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique au confluent des cours de l'Isle et de la Dordogne explique aussi la régulation des températures. Sa situation au nord-est de la Gironde lui confère des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturation des raisins.
Le paysage de l'appellation « Pomerol » est caractérisé par une grande homogénéité territoriale, très sobre, entièrement couvert de vignobles au relief doux, parsemé d'élégants châteaux viticoles ou de plus humbles demeures de calcaire blanc et dominé par la flèche de l'église de son bourg.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :
Le plateau de Pomerol était traversé par deux voies antiques à l'époque romaine. Cette époque marque les débuts de la consommation de vin en Gaule et de l'implantation de la vigne. Mais le développement du vignoble ne s'est fait qu'à partir du XII^{ème} siècle par l'installation de la première commanderie de l'Ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem dans la région de Pomerol. L'hospice de Pomerol était une étape pour les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle, où les vins les réconfortaient et leur donnaient courage pour les étapes à venir.
Détruit durant la guerre de cent ans, le vignoble s'est reconstruit, puis s'est renouvelé au milieu du XVIII^{ème} siècle. Un procès verbal, dressé le 7 mai 1761 à la demande d'un bourgeois négociant à Libourne, Louis Léonard FONTEMOING, établit que son vignoble de Pomerol à base de cépages

blancs, avait été replanté en 8 ans avec des cépages rouges, noir de pressac (cot N), bouchet (cabernet franc N) et merlot N.
Pour le professeur Henri ENJALBERT c'est sans doute le premier document en matière de modernisation de la viticulture, et il ajoute « Aucun texte, aussi ancien, aussi précis, n'existe en bordelais à ce sujet. Pomerol, c'est une noblesse que je n'avais pas osé imaginer. » (ENJALBERT, H. Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac. 1983).
A la fin du XIX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, les replantations transforment profondément le vignoble, le merlot N devient alors prédominant dans la région car le greffage régularise sa production et il s'avère particulièrement adapté aux sols de Pomerol. L'immigration de Corréziens, quittant la pauvreté de leur région pour s'installer commerçants en vins en Libournais, et la construction de la ligne de chemin de fer Libourne-Paris, favorisent la vente de ces vins dans le Nord de la France puis en Belgique. Ils achètent de nombreux domaines et les font connaître rapidement dans le monde entier.
Dès 1900 les viticulteurs de Pomerol se sont regroupés pour travailler ensemble, faire des actions et des achats communs en créant un « Syndicat Viticole et Agricole » qui a un double rôle : la mise en commun des techniques pour l'amélioration de la qualité et la défense du nom «Pomerol». Ils souhaitent en particulier empêcher les viticulteurs des communes voisines « *d'étamper leurs barriques au nom de Pomerol* ».
Un jugement du tribunal de la Gironde en date du 29 décembre 1928 a permis de fixer les limites géographiques de l'utilisation du nom « Pomerol ». C'est cette aire de production qui a été reprise en 1936 lors de la reconnaissance par décret de l'appellation « Pomerol ».
Le vignoble s'est développé jusqu'à ce que la vigne couvre tout l'espace agricole de l'appellation. La production y reste le plus souvent familiale, côtoyant quelques domaines importants, à l'instar de toutes les appellations du Libournais. En 2009, les 140 exploitations ont une surface moyenne de six hectares et le vignoble de l'appellation « Pomerol » couvre 800 hectares pour une production moyenne de 35 000 hectolitres par an.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » sont des vins rouges tranquilles. Le cépage merlot N, très largement majoritaire, confère aux vins des couleurs intenses, des nez puissants avec une large palette aromatique, évoquant les fruits noirs, avec parfois des notes de violette et de truffe. Ces vins sont amples et d'une grande longueur en bouche, sans dureté et peuvent supporter de longs vieillissements en bouteilles. Les vins de l'appellation sont élégants et équilibrés. Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) sont souvent présents, apportant de la structure et de la complexité aux vins. Le cépage petit verdot N, cépage ancien du Bordelais, est autorisé également mais peu fréquent.

3° - Interactions causales :

L'aire parcellaire de production délimite les parcelles saines ou d'assainissement facile, soit en raison de la texture du sol, soit de par leur position topographique (croupe ou pente) permettant un écoulement normal des eaux. Sont exclus, les parcelles situées sur les terrains hydromorphes et sur les sols sur pseudogley qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et les parcelles situées dans les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un microclimat défavorable (gélifs, humides…). Sont également exclues les parcelles sableuses et sans pente reposant sur un sous-sol argileux. Par ailleurs, afin de préserver les caractéristiques essentielles du milieu physique et biologique, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ainsi que tout apport de terre exogène sont interdits et l'enherbement des talus et « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion des sols.
Ces parcelles, soigneusement sélectionnées, permettent les expressions optimales des cépages locaux, choisis au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits. Ce sont le substrat argileux du tertiaire, horizon frais induisant une maturité lente des raisins et une alimentation en eau de la vigne très régulée, les graves de surface plus ou moins compactes ou sablonneuses, drainantes et réfléchissant la lumière vers le feuillage, et le sous-sol comportant des oxydes de fer ou « crasse de fer », apportant des éléments

minéraux spécifiques qui, avec le bénéfice d'un climat favorable, assurent aux vins de Pomerol leur irremplaçable personnalité.

Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols graveleux à matrice argileuse où il exprime au mieux les caractéristiques des vins. Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N trouvent leur meilleure expression sur les sols les plus graveleux. La généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère permettent de garantir une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse assurant une maturité optimale.
Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à des vins exprimant toutes les qualités du terroir dont ils sont issus. Ils sont élevés au moins jusqu'au 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte, cette longue période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, leur affinage et leur meilleure expression avant mise sur le marché.
La notoriété des vins de Pomerol est restée confidentielle jusqu'à la seconde moitié du XIXème siècle. Aujourd'hui, c'est le dynamisme des hommes qui, surmontant des périodes difficiles par l'amélioration de leurs pratiques, ont su trouver l'adéquation idéale du sol et du cépage à l'origine de vins dont la renommée fait le tour de la planète. Les paysages de cette appellation sont entièrement dévolus, sans ostentation, à cette unique production et toute l'activité locale lui est étroitement attachée.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles mentionnées en annexe 2, plantées en vigne avant le 3 février 2000 et exclues de l'aire parcellaire délimitée telle que définie au présent IV (2°), continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » 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° - Densité de plantation:

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 5 000 pieds à l'hectare et 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

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

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

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte 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 de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais déclare la ou les périodes de conditionnement et adresse une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée à l'organisme de contrôle agréé.

3. 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.

4. 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.

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, ou toute modification du paysage et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Registre de dégustation :

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

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 (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires	Réalisation de contrôles :

éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	- Contrôle documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) - Contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et Contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et Contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne - présence significative de maladies cryptogamiques
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles)

	chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
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 la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
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

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité
(I.N.A.O)
TSA30003,
93555 Montreuil Cedex,
téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
fax : (33) (0)1-73-30-38-04,
courriel : info@inao.gouv.fr.

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

A N N E X E 1-A

Liste des parcelles sur la commune de Lalande-de-Pomerol ayant droit à l'appellation « Pomerol »

Commune	Section	Lieu-dit	Parcelle
LALANDE-DE-POMEROL	D7	A Salles	913
Suite au jugement du tribunal civil de Bordeaux du 29 décembre 1928.			

A N N E X E 1-B

Liste des parcelles sur la commune de Saint-Emilion dont la récolte des raisins a droit à l'appellation « Pomerol » :

Commune	Section	Lieu-dit	Parcelles (p: parcelle classée seulement en partie)
SAINT-EMILION	AB	Au Mayne	103, 105
		La Tour Figeac	35
	AC	La Bourrue	2p
	AD	Jean Faure	48, 49
		La Bréole	8, 9
		La Conseillante	109
	AE	Barail de la Porte	106, 108, 109
		Barraillot	120
		Chantecaille	4, 11, 12, 14, 15, 21, 22p, 26, 27, 29, 31p, 37, 44, 46, 47, 48p, 53, 54, 55, 58, 60, 61p, 145p
		La Maugarde	64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71

A N N E X E 1-C

Liste des parcelles sur les communes de Les Artigues-de-Lussac, Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, Montagne, Néac et Saint-Emilion sur lesquelles la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont autorisés :

Commune	Section	Lieu-dit	Parcelles (p: parcelle classée seulement en partie)
LES ARTIGUES-DE-LUSSAC	A1	Les Petits Jays-Ouest	1183, 1411, 1413, 1414
LALANDE-DE-POMEROL	B2	Champs de Lalande	898p

LIBOURNE	AM	Le Ruste	204p
	AR	Martinet	68p
	AX	Les Dagueys	102p
	BC	Brun-Nord	111p
	BI	4 avenue de l'Europe Jean Monnet	102p
	BR	163, route de Saint-Emilion	210
	CM	68 rue des Quatre Frères Robert	452
LUSSAC	AC	Michel de Vert	422
		Poitou	35, 36, 56
	AS	Chéreau	345, 346, 347, 363, 364, 365, 366, 516, 517, 518, 529
MONTAGNE	313A	Langlade	276p, 286p
	AH	Maison-Neuve	185p, 186p, 187p
	AI	Calon	327
	AT	La Maçonne	714p, 715
	AW	Maison Blanche	103p
NEAC	B2	Ciorac	306
	B3	Foujaille	611
	C2	Chevrol-Sud	100p, 101p, 102, 103, 596, 699p, 702, 703, 849
	C6	Cruzelles	826p, 1001p, 1003p
SAINT-EMILION	AL	La Rose	249, 258, 321, 323

A N N E X E 2

Liste des parcelles exclues de l'aire délimitée bénéficiant d'une tolérance de production définie au chapitre Ier, partie XI (1°) Mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Pomerol	B2	La Chichonne	488p	0,0630 ha	merlot N
Pomerol	B2	La Chichonne	490p	0,0673 ha	merlot N
Pomerol	C1	Catusseau	91	0,0745 ha	merlot N