Publié au BO du MAA le 7 décembre 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-EMILION GRAND CRU » homologué par le décret n° 2011-1779 du 5 décembre 2011, modifié par décret n°2015-659 du 10 juin 2015, modifié par arrêté du 22 novembre 2017 publié au JORF du 1er décembre 2017

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru », initialement reconnue par le décret du 7 octobre 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « grand cru classé » ou « premier grand cru classé » pour les vins répondant aux dispositions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » 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, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

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 16 novembre 1938 et 3 mai 2017.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins et le conditionnement, est constituée par le territoire de la commune suivante du département de la Gironde : Libourne, pour la partie de son territoire qui ne figure pas dans l'aire géographique.

V. - Encépagement

1° - Encépagement :

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

2 °- Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,50 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 favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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 de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5500 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, 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.

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 :

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

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 194 grammes par litre de moût pour le merlot et 189 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 11,5 %.

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 46 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 55 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) - Assemblage des cépages.
Les vins ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.
La proportion du cépage accessoire ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Tout lot de vin conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 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 15 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

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

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur doit disposer 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.

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

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.
Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er février de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4°- Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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

a) - Date de mise 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 mai de la deuxième 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 1er février de la deuxième 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 « Saint-Emilion grand cru », identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion », est située à l'est de la ville de Libourne, autour de la cité de Saint-Emilion, et est constituée d'un plateau calcaire dominant la Dordogne au sud et limité par le ruisseau de la Barbanne au nord.

Ce territoire s'étend sur huit communes et une partie de la commune de Libourne en Gironde.

Parallèle à la Dordogne, et sa vallée couverte de vignes, se dresse une première ligne de coteaux linéaires, abrupts, et formant des « combes », vallées en forme d'amphithéâtres. C'est dans l'une d'elles, orientée au sud, qu'a été construite la cité de Saint-Emilion, village médiéval calcaire aux toits de tuiles rousses ou

grises, ceint de remparts. La corniche culmine à 100 mètres d'altitude, soulignée par les chênes verts de la ceinture dite « méditerranéenne ».

Au centre du vignoble subsiste un plateau calcaire à astéries datant de l'ère tertiaire. Sur ce plateau, on rencontre différents types de sols :

- à l'ouest de la cité de Saint-Emilion, les sols calcaires, peu épais et de texture légère (le plus souvent sablo-limoneuse) ;

- à l'est, essentiellement des sols argilo-calcaires, peu lourds et peu épais ;

- au centre du plateau, une couverture limono-argileuse assez épaisse.

Autour de ce plateau, la molasse dite du « Fronsadais » (oligocène) affleure sur les pentes généralement plus accentuées au sud et à l'ouest qu'au nord. Elle porte, le plus souvent, des sols calcaires, dont la texture est fréquemment argilo-limoneuse.

Le nord-ouest de la zone géographique est couvert par une nappe sableuse (alluvions quaternaires) qui renferme, localement, un niveau sablo-argileux. Par endroits, les sous-sols présentent une teneur en argile extrêmement élevée. A proximité de Pomerol (terrasse de Figeac), on rencontre une série de croupes graveleuses. Au sud (vallée de la Dordogne), des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.

L'extraction de la pierre a eu lieu de tous temps, laissant un réseau de galeries estimé à une centaine de kilomètres sous Saint-Emilion et les plateaux environnants. Ce réseau est fréquemment utilisé comme chai car la température constante, entre 12 °C et 16 °C, et l'hygrométrie conviennent parfaitement à la conservation des vins.

En poursuivant vers le nord se succèdent des paysages vallonnés aux pentes douces, presque exclusivement plantés de vignes en rangs serrés, ponctués de châteaux ou bâtis anciens en pierre calcaire et de bosquets.

Les vignes sont souvent longées de murs d'enclos, faits de moellons provenant de dérochages de parcelles pour leur mise en culture.

Ce paysage modelé par des générations d'hommes qui veillent depuis des siècles à la préservation et au développement de ce patrimoine est à la fois témoin de l'histoire mais vivant et évolutif, ce qui lui a valu l'inscription en 1999 au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre de paysage culturel.

La région de « Saint-Emilion » bénéficie du climat océanique tempéré du Bordelais, mais plus continental car située à l'est du département de la Gironde. Les températures sont plus élevées, aux nuances méditerranéennes, dont témoigne la présence de chênes verts. Le climat océanique est imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien :

Ce site, occupé très tôt par l'homme, voit la vigne arriver probablement lors de l'occupation romaine. Les travaux archéologiques ont mis à jour les vestiges de villas romaines et font du site du Palat, près du château Ausone, la résidence la plus plausible pour le célèbre poète-vigneron dont le souvenir et le nom habitent si fortement ces lieux.

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et du roi Henri II Plantagenêt fait passer l'Aquitaine sous domination anglaise. Comme beaucoup de cités, Saint-Emilion, devenue entre-temps un centre très important

de vie religieuse avec l'établissement de la Collégiale et de son cloître, voulut acquérir ses droits. Largement confirmés au XIIIème siècle, les droits acquis par la charte de Falaise en 1199 favoriseront un essor considérable du vignoble sous l'occupation anglaise. La création du port de Libourne, en 1269, ouvrira largement la route aux expéditions de vins. L'octroi de nouveaux privilèges par Edouard Ier, en 1289, confirme et étend les prérogatives de la Jurade de Saint-Emilion aux paroisses voisines qui formeront désormais sa juridiction.

A la veille de la révolution, le vignoble de Saint-Emilion est profondément marqué par ses structures foncières, socio-économiques, qui avaient évoluées dès la fin du Moyen Age. Alors que, dans d'autres régions viticoles du Bordelais, on passera directement du système féodal à la constitution de grands domaines viticoles, le Libournais se caractérise par de petites unités d'exploitations. Elles expliquent en grande partie l'extrême morcellement du vignoble actuel.

Au début du XVIIème siècle, la poussée de la demande anglaise et hollandaise entraîne une formidable expansion du vignoble de Saint-Emilion, dont la superficie va doubler dans le premier tiers du XVIIIème siècle. On voit apparaître à cette époque, sur les coteaux, des plantations en « règes » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) homogènes avec des cépages adaptés.

Les vins sont déjà issus d'assemblage de différents cépages, les trois principaux étant le cépage merlot N, le cépage cabernet franc N et le cépage cabernet-sauvignon N. Plus anecdotiques, le cépage carmenère N et le cépage cot N (ou malbec) peuvent être associés ainsi que le cépage petit verdot N, à titre accessoire.

En 1884, est créé à Saint-Emilion le premier syndicat viticole de France. Il sera le ferment de la politique qualitative menée depuis sur ce vignoble.

Jusqu'à la Révolution de 1789, ce fut la Jurade qui assura ce rôle. Un siècle plus tard, le vote de la loi du 21 mars 1884, permettant au monde agricole de créer des syndicats professionnels, redonne aux viticulteurs de Saint-Emilion de nouveaux instruments pour défendre et promouvoir leur production.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » est définie par décret, sa zone géographique reposant sur les limites historiques de la Jurade de Saint-Emilion.

En 1954, le décret du 7 octobre hiérarchisait quatre appellations sur le même territoire : « Saint-Emilion », « Saint-Emilion grand cru », « Saint-Emilion grand cru classé » et « Saint-Emilion premier grand cru classé ». Le premier classement eut lieu en 1955, complété en 1958, et devant être révisé tous les dix ans.

Depuis 1984, seules les appellations « Saint-Emilion » et « Saint-Emilion grand cru » subsistent, les « crus classés » n'appartenant qu'à cette dernière. « Saint-Emilion grand cru » se distingue de « Saint-Emilion » par des conditions de production plus draconiennes, charge et rendement moindres, plus grande maturité, longue durée d'élevage produisant des vins de plus grande richesse et de plus longue garde.

En 2010, environ 650 producteurs élaborent, en moyenne, 150 000 hectolitres de vins bénéficiant de cette appellation d'origine contrôlée.

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » est un vin rouge tranquille sec. Le cépage très largement majoritaire est le cépage merlot N. Il apporte au vin sa couleur rouge intense, sa richesse alcoolique et sa complexité aromatique évoquant les fruits mûrs rouges et noirs ainsi que de la souplesse, de la rondeur et des tanins soyeux en bouche. Le cépage cabernet franc N donne au vin une finesse aromatique légèrement épicée, une fraîcheur et une structure tannique plus marquée. Enfin, le cépage cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte ses notes épicées, complexes et, par sa richesse tannique, favorise une conservation longue et donne des vins harmonieux.

L'élevage, très fréquent en barriques, favorise la stabilisation de la couleur et de la structure et enrichit la palette aromatique.

Les vins produits en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » ont une couleur intense, sont aromatiques, concentrés, riches, et supportent de longues gardes.

3° - Interactions causales :

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confère aux vins richesse et complexité.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites uniques son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Le cépage cabernet franc N est plus utilisé sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaude (sables et graves). Le cépage cabernet-sauvignon N est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo-sableux ou sols argilo-calcaires bien exposés). L'adaptation du travail et le choix des cépages à la diversité des sols sont des savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Les variations climatiques d'une année sur l'autre se traduisent aussi par des variations organoleptiques marquées entre millésimes, notion capitale en Bordelais.

Cette diversité est à l'origine de la notion de « grands crus », chaque vin dévoilant sa propre personnalité issue des choix du producteur à tous les stades de l'élaboration. Néanmoins, ces choix s'inscrivent dans le respect des usages avérés pour l'obtention de raisins mûrs et sains nécessaires à la production de grands vins. Ainsi, une densité à la plantation suffisante est exigée, les vignes sont taillées selon les techniques favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes. Les vendanges doivent être saines et d'une richesse en sucre élevée.

Les vins, très concentrés, nécessitent un élevage très long, jusqu'au 1er février de la deuxième année qui suit celle de la récolte. Le plus fréquemment, cet élevage est effectué en barriques, permettant une évolution arrondissant les vins, les stabilisant et renforçant leur expression aromatique.

Afin de préserver les caractéristiques particulières acquises au cours de l'élevage, et conformément aux usages existants, le conditionnement en bouteille de verre est obligatoire chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.

Le classement officiel des vins de « Saint-Emilion » de 1955, homologué par arrêté du ministre de l'agriculture, et révisé régulièrement, est venu conforter l'excellence de certains « Saint-Emilion grand cru », avec en tête les célèbres châteaux Ausone et Cheval-Blanc, de notoriété mondiale.

Premier paysage viticole labellisé patrimoine mondial par l'UNESCO en 1999, la valeur universelle exceptionnelle du site est reconnue : 5 000 hectares de vignes situées dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » et huit communes formant l'ancienne juridiction de Saint-Emilion.

Un site qui constitue le témoignage exceptionnel d'une tradition culturelle et d'une civilisation vivante, celle de la vigne et du vin, l'œuvre conjuguée de la nature et de l'homme. C'est l'œuvre de générations de viticulteurs, qui ont façonné, par leur travail, au fil des siècles, les coteaux et les combes de « Saint-Emilion », que l'UNESCO a reconnu.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant, élevant et conditionnant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009 peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2014 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
EARL Valade PL	Belvès-de-Castillon (Gironde)
SCEA Vignobles Denis BARRAUD	Branne (Gironde)
CARTEYRON Jean-Marc	Génissac (Gironde)
SCEA Châteaux Peyrebon & Roquemont	Grézillac (Gironde)
SCEA Gouze Marc & Fils	Montagne (Gironde)
SCEA Laurenceau	Montagne (Gironde)
SCEA Moze Berthon P et Sylvie	Montagne (Gironde)
EARL Moreau	Montagne (Gironde)
EARL Vignobles Tapon Raymond	Montagne (Gironde)
GFA Chatain Micheau Maillou	Néac (Gironde)
GFA Château Haut-Surget	Néac (Gironde)
SARL Vignobles Janoueix P-Emmanuel	Pomerol (Gironde)
SCEA Vignobles Luquot	Pomerol (Gironde)
SCEA des Domaines Rolland	Pomerol (Gironde)
EARL Vignobles Desplat	Puisseguin (Gironde)
SARL Château Faugères	Saint-Etienne-de-Lisse, chai à Sainte-Colombe (Gironde)
SCEA Croix de Labrie	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Vignobles Aubert	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Château de Guilhemanson	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Château Grands Champs	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA LAVIGNE	Saint-Philippe-d'Aiguille (Gironde)

2° - Modes de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 5 000 pieds par hectare et 5 500 pieds par 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.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5 000 pieds par 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. Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur les superficies concernées est calculé sur la base du rendement autorisé « r » multiplié par un coefficient « c ». Le calcul de ce coefficient est effectué de la manière suivante :

c = densité de plantation initiale/5 500 pieds par hectare.

c) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,50 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

d) 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 2012.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » 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° - particulières :

a) - 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.

b) - L'utilisation des mentions « grand cru classé » ou « premier grand cru classé » est réservée aux exploitations viticoles ayant fait l'objet d'un classement officiel homologué par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Il peut être décerné des distinctions (A et B) aux vins proposés pour la mention « premier grand cru classé » compte-tenu de leur notoriété et de leur aptitude au vieillissement.
Les vins qui sont issus de ces exploitations doivent répondre aux conditions de production fixées pour l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru ».
Ne peuvent figurer audit classement que les exploitations viticoles qui répondent aux dispositions du règlement fixant les conditions requises pour pouvoir bénéficier de la mention « grand cru classé » ou « premier grand cru classé », règlement homologué par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, après avis de l'organisme de défense et de gestion intéressé et sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Le classement susvisé est valable pour dix ans à compter de la parution de l'arrêté d'homologation.

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 février 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 ;
- 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 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.

3° - Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.
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 doit adresser 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 doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée à l'organisme de contrôle agréé.

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, 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, dans un délai de huit jours, la copie de 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 doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement ainsi qu'un an après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives aux parcelles de vigne présentant une densité de plantation inférieure à 5 000 pieds par hectare tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide d'une copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation

CHAPITRE III

I. — Principaux points à contrôler et méthodes d'obtention

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, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) - 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 (suivi de l'élevage en bouteille)
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 souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon les vignes : - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle, - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
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 conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique

II. — Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex, téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00, télécopie : (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, 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.
