

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CRÉMANT DE BORDEAUX »  
homologué par le décret n° 2011-1258 du 7 octobre 2011, JORF du 11 octobre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 3 avril 1990, les vins répondant aux conditions fixées par le présent cahier des charges.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de mention complémentaire.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

**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 : 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, Bommès, 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 Roquette, 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, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc,

Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaïnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-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, Noaïllan, 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, Roaïllan, 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-da-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaïnac, Saint-Jean-d'Ilac, 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, Sallebœuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, 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 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.

## **V. - Encépagement**

## *1°- Encépagement*

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, muscadelle B, petit verdot N, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc.

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

## *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

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

## **VI. - Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 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.

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 0,85 mètre.

b) - Règles de taille

- Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) et la taille à longs bois (astes).
- Pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50000 yeux francs par hectare et 20 yeux francs par pied.
- Pour les autres cépages, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 60000 yeux francs par hectare et 22 yeux francs par pied.
- La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- 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.
- Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 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 13000 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 24 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.

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 récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

#### c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches ne devant pas dépasser une hauteur de chargement de 0,60 mètre.

### *2°- Maturité du raisin*

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

## **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 72 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 78 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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.

### *5°- Dispositions particulières*

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

- Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10% de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Réception et pressurage

Les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sont versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. La hauteur de chutes des raisins est définie pour empêcher tout éclatement du raisin
Convoyage des raisins et tapis à raisins	L'alimentation et le convoyage des raisins au pressoir doit respecter l'intégrité des raisins. En particulier, tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est revu ou éliminé
Quantité de raisins	Le chargement du pressoir est réalisé en une seule fois avec la quantité correspondant à sa capacité. Le chargement avec une quantité inférieure est exceptionnel

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Le fractionnement des moûts est obligatoire. L'installation comprend un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne sont pas pris en compte dans

	le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,...)
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire
Récipients à vendange	Un lavage quotidien des récipients de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

Pour les vins blancs, dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base), la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 %.

c) - Normes analytiques

- Les vins de base avant adjonction de la liqueur de tirage respectent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VALEURS
Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement. (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 15
Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement. (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 5
Teneur en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou gramme par litre exprimé en acide acétique)	Inférieure ou égale à 13,26 ou 0,79 (0,65 gramme par litre exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )

- Les vins, après prise de mousse, respectent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VALEURS
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 11 %
Teneur en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou gramme par litre exprimé en acide acétique)	Inférieure ou égale à 18 ou 1,08 (0,88 gramme par litre exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	150

- Les vins présentent après dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 bars, mesurée à la température de 20 °C.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins après prise de mousse ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique

volumique total de 13 %.

e) – Capacité de cuverie

La capacité de cuverie de vinification en vin blanc ou vin rosé représente au moins 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente, à surface égale.

f) - 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*

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés sont élaborés soit par macération ou saignée, soit par assemblage, avant tirage, de vins blancs et rouges.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu que 3 mois après la date des vendanges et au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre qui suit la récolte. Les bouteilles sont obligatoirement des bouteilles neuves.

d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies est supérieure ou égale à 9 mois, à compter de la date de tirage du lot.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

a) - 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 ;

- une analyse avant tirage.

Cette analyse est conservée pendant au moins 6 mois.

b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur ou égal à 300 centilitres.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

a) - 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.

b) - Le lieu de stockage, dans lequel s'effectue le vieillissement « sur lattes », présente une amplitude thermique de 7°C maximum comprise entre 9°C et 16°C durant toute la période de vieillissement.

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 sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage d'au moins 12 mois à compter de la date de tirage, dont un mois au moins après le dégorgement.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

- Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période d'au moins 9 mois à compter de la date de tirage.

## X. - Lien avec 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. Celle-ci 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 réservé à la sylviculture.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises, en moyenne, entre 700 millimètres et 800 millimètres par an.

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,
- 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 sur lesquelles repose 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 dominant. 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<sup>ème</sup> et XIII<sup>ème</sup> siècles, apparaît 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 est 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<sup>ème</sup> 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. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> 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.

Les coteaux argilo-calcaires des rives de la Garonne et de la Dordogne sont rapidement exploités par les hommes, y aménageant dans un premier temps des abris, puis par la suite pour en extraire des pierres de taille, matériau de base pour l'habitat en Gironde et de la ville même de Bordeaux, à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Dans les galeries, au taux d'humidité élevé et où l'amplitude thermique est très faible (3°C en moyenne sur l'année), se développe progressivement, à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, la technique de la prise de mousse sur vin de base permettant l'élaboration de vins mousseux blancs ou rosés.

Après les appellations d'origine contrôlées « Bordeaux » et « Bordeaux supérieur », l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux mousseux » est reconnue par décret le 16 mars 1943. A partir de cette production de vins mousseux, et en définissant des règles de production beaucoup plus rigoureuses, les producteurs sollicitent et obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux » par le décret du 3 avril 1990.

Le vignoble produit en moyenne, en 2009, 13000 hectolitres de vins mousseux blancs (blancs de blancs ou blancs de noirs) ou rosés.

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

Les vins sont majoritairement élaborés à partir d'assemblages de cépages principaux et accessoires. Pour l'élaboration des vins blancs, la proportion des cépages principaux doit être d'au moins 70 %. La diversité des cépages permet un assemblage en blancs de blancs ou blancs de noirs réalisé chaque année en fonction de l'équilibre entre alcool, acidité et pH.

Le « Crémant de Bordeaux » est un vin à la robe brillante, à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée.

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des vins frais et nerveux, notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir des cépages sauvignon B et sémillon B.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé.

Les vins rosés quant à eux, principalement élaborés à partir des cépages merlot N et cabernet franc N se révèlent par des notes fruitées. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

### *3° - Interactions causales :*

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècle, nécessité des échelas 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 vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à la fraîcheur et à une bonne prise de mousse.

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 parfaits 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 de base à partir de cépages 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.

Forts de cette expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte et lors du transport, et les règles de pressurage strictement encadrées par le cahier des charges, garantissent la limpidité des jus. Le recours à un sulfitage limité est indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

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.

Depuis l'établissement des liens privilégiés avec l'Angleterre au XII<sup>ème</sup> siècle jusqu'à la conquête des marchés asiatiques désormais ouverts aux produits viticoles, les viticulteurs Bordelais ont su s'adapter à l'évolution des marchés tout en respectant le milieu dans le lequel est implanté le vignoble. Ainsi la diversité des produits est grande et les « Crémants de Bordeaux », dont les volumes sont en progression témoignent de ce dynamisme.

Bien que ne représentant qu'une partie de la production viticole de la région bordelaise, le « Crémant de Bordeaux » illustre la richesse des potentialités des cépages traditionnels et la capacité historique d'appropriation de techniques de vinification et d'innovation par les viticulteurs Bordelais. Blanc ou rosé, le « Crémant de Bordeaux » allie les cépages du bordelais aux méthodes de vinification de prise de mousse traditionnelle.

## **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°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place avant le 1<sup>er</sup> août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- les parcelles de vignes plantées avant le 1<sup>er</sup> septembre 1980 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 2033 incluse, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte en appellation d'origine contrôlée selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2014 ;

40 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2019 ;

60 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2024 ;

80 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2029 ;

La totalité des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2034 ;

- Les parcelles de vigne plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1980 et le 1<sup>er</sup> septembre 1985, 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 2036 incluse ;
- Les parcelles de vigne plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1985 et le 1<sup>er</sup> septembre 1990 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 2041 incluse ;
- Les parcelles de vigne plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1990 et le 1<sup>er</sup> septembre 1995 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 2046 incluse ;
- Les parcelles de vigne plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1995 et le 1<sup>er</sup> août 2008 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.
- 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 parcelles de vigne en place avant le 1<sup>er</sup> août 2008 et dont la densité est supérieure à 3300 pieds par hectare

#### b) - Règles de palissage

Les parcelles de vignes en place avant le 1<sup>er</sup> août 2008, et dont la densité à la plantation est supérieure à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve 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 1<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> août 2023 ;
- La totalité 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 1<sup>er</sup> août 2028.

#### 3°- *Date de mise en marché à destination du consommateur*

- Pour les tirages réalisés avant le 30 novembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage d'au moins 10 mois à compter de la date de tirage,
- Pour les tirages réalisés entre le 1<sup>er</sup> décembre 2011 et le 30 novembre 2013, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage d'au moins 11 mois à compter de la date de tirage.

## **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 « Crémant de Bordeaux » 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 de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

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 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 30 juin de chaque année.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

#### 2. Déclaration d'intention de production

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production huit jours au moins avant la récolte.

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

#### 3. Déclaration de revendication de vins de base

Une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours avant la première retraitaison du vin et au plus tard avant le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moût ou de vins de base.

#### 4. Déclaration de revendication (fin de tirage)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé-au plus tard à la fin du mois qui suit celui au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

#### 5. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

## II. - Tenue de registres

### 1. Carnet de pressoir

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes éventuels de rebêches.

Un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base est annexé à ce registre.

### 2. Registre de tirage

Tout opérateur tient à jour un registre de tirage pour chaque opération de tirage. Il est disponible chez l'opérateur en cas de contrôle.

Ce registre indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

### 3. Registre de dégorgement

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement. Il est disponible chez l'opérateur en cas de contrôle.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

### 4. Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I<sup>er</sup> devra tenir 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
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - 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
<b>A2</b> - 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
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange	Visite sur site
Réception de la vendange et convoyage des raisins	Visite sur site
Pressurage	Visite sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés et amplitude thermique	Déclaratif et sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - 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
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Visite sur site
Richesse minimale en sucre des raisins	Documentaire (carnet de pressoir) Contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des cépages	Documentaire et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Tirage (date) et durée de conservation sur lies	Documentaire et visite sur site
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
Respect de la période au cours de laquelle les produits ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés, après tirage	Documentaire et visite sur site
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Documentaire (Tenue à jour de la liste) et visite sur le terrain
Rendement autorisé	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])
Rendement en jus et taux de rebêches	Documentaire (carnet de pressoir)
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
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la retraitaison pour les vins de base	Examen analytique et organoleptique
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
<b>D.- PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage et bouchage	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)1.73.30.38.00

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.

-----  
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.

NUMÉRO 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 INCLUDE
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



NUMÉRO 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
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
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

NUMÉRO 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
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 COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
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	mai	2000	mai	2000	2024

NUMÉRO 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 INCLUDE
		BORDEAUX					
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 BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
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

NUMÉRO 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
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
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

NUMÉRO 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
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
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	février	2010	novembre	2002	2030

NUMÉRO 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 INCLUDE
		BORDEAUX					
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 BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
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

NUMÉRO 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
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
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	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO 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 et BORDEAUX					
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
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



NUMÉRO 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
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 BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
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

NUMÉRO 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
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-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
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-	février	1998	février	1998	2024

NUMÉRO 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					
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
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

NUMÉRO 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
33171	FOSES-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
33180	GANS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33181	GARDEGAN-ET-TOURTIAC	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

NUMÉRO 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
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
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	février	2010	novembre	2002	2030

NUMÉRO 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					
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
33216	LADOS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33218	LAGORCE	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020

NUMÉRO 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
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 COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030

NUMÉRO 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
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



NUMÉRO 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

NUMÉRO 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 INCLUDE
33259	LUGON-ET-L'ILE- DU-CARNAY	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
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	MARCENAI	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33266	MARCENAI	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

NUMÉRO 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
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, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
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	novembre	2006	novembre	2006	2030

NUMÉRO 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					
33289	MONSEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33290	MONTAGNE	MONTANE-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	mars	1991	2020
33290	MONTAGNE	SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION, MONTAGNE-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	mars	1991	2020
33291	MONTAGOU DIN	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

NUMÉRO 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
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
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

NUMÉRO 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
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
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-MACAIRES 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

NUMÉRO 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 INCLUDE
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
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	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO 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					
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
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,	février	2010	novembre	2006	2030



NUMÉRO 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
		PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX					
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 BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
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

NUMÉRO 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
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 BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
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

NUMÉRO 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
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
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	septembre	1994	septembre	1994	2020

NUMÉRO 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					
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
33405	SAINTE-GENES-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33405	SAINTE-GENES-DE-BLAYE	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33406	SAINTE-GENES-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33407	SAINTE-GENES-DE-FRONSAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33408	SAINTE-GENES-DE-LOMBAUD	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33409	SAINTE-GENIS-DU-BOIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024

NUMÉRO 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
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
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

NUMÉRO 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
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
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	mai	1991	mai	1991	2020

NUMÉRO 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					
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 BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
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

NUMÉRO 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
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 BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
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



NUMÉRO 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
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
33482	SAINT-SULPICE-DE-POMMIERS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33483	SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC	ENTRE-DEUX-MERS et	juin	1989	juin	1989	2020

NUMÉRO 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					
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
33500	SAMONAC	COTES DE BOURG, BOURG et	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO 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					
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,	mars	2007	mars	2007	2035

NUMÉRO 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
		MEDOC et BORDEAUX					
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

NUMÉRO 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
33532	TIZAC-DE-LAPOUYADE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33533	TOULENNE	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
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

NUMÉRO 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 INCLUDE
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
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 « COSTIÈRES DE NÎMES »  
homologué par le décret n° 2011-1259 du 7 octobre 2011, JORF du 11 octobre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes », initialement reconnue par le décret du 4 juillet 1986 sous le nom de « Costières du Gard », 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 « Costières de Nîmes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard : Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédénon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

*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 12 septembre 1985.

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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département des Bouches-du-Rhône : Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon ;
- Département du Gard : Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.

**V. - 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 d'origine contrôlée.

### *1°- Encépagement*

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, marselan N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, marsanne B, roussanne B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, macabeu B, vermentino B, viognier B.

### *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

a) - Vins rouges et rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- L'encépagement des vins rosés pourra, en outre, comporter les cépages visés pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

- Deux cépages principaux, au moins, sont présents dans l'encépagement. La proportion de chacun de ces cépages est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

## **VI. – Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un espacement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille.

- La taille est effectuée avant le 1<sup>er</sup> mai.
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Toutefois les vignes conduites en cordon de Royat peuvent être taillées avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant un seul œil franc.
- Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs au maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

- La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin ;
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, ou taillées en Guyot simple, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,80 mètre au-dessus du sol ;
- Pour le cépage syrah N, le palissage est obligatoire et comporte au moins un niveau de fils releveurs ;
- La hauteur de feuillage palissé, pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », doit être au



minimum égale à 0,5 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 établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 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 % ;  
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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*

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, l'enherbement des tournières est obligatoire.

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*

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les raisins ne doivent pas avoir été écrasés ou tassés.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Si l'épaisseur de la couche de raisins transportés est supérieure à 1 mètre ou si le poids de raisins transporté est supérieur à 5000 kilogrammes, des procédures d'inertage ou de neutralisation sont mises en œuvre ;  
- Les raisins n'ayant pas fait l'objet de procédures d'inertage ou de neutralisation sont apportés dans un délai maximum de 2 heures jusqu'au lieu de vinification.

2°- *Maturité du raisin*

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
------------------	---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Vins rouges	198	11,5 %
Vins rosés et vins blancs	189	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 60 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 rouges et rosés, à 66 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 blancs, à 70 hectolitres par hectare.

#### 3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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, la première 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.

b) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés provenant :

- Des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- Des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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 et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de 2 au moins des cépages prévus dans l'encépagement dont au moins un cépage des cépages principaux ;
- La proportion du cépage principal ou de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50

% de l'assemblage ;

- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus de 2 au moins des cépages prévus dans l'encépagement dont au moins un des cépages principaux ;
- La proportion du cépage principal ou de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 20 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.)	4
Vins rosés et vins blancs	4

- Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en anhydride sulfureux inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.
- Les vins blancs et rosés présentent, au stade du conditionnement, une teneur en anhydride sulfureux inférieure ou égale à 180 milligrammes par litre.
- Les vins rouges présentent, après fermentation malolactique, une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 6.
- Les vins rosés présentent, une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 0,5 et inférieure ou égale à 2.
- Les vins blancs et rosés présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit.

- L'utilisation des vinificateurs continus, des érafloirs centrifuges, des foulo-pompes, des cuves à recyclage de marcs et des égouttoirs à vis de moins de 750 mm de diamètre est interdite ;
- Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de la cuverie .

La capacité de cuverie de vinification et de stockage est au moins égale au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

g) Entretien global du chai et du matériel.

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification dispose d'une capacité de réfrigération permettant de vinifier la totalité du volume de vins rosés et de vins blancs à une température du contenant inférieure à 20 °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;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

Les vins 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.

## **X. – Lien avec la zone géographique**

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La « costière » sur laquelle se fonde la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes » est un terme géographique désignant un plateau caillouteux, parfois ondulé, qui s'inscrit entre la Vistrenque (dépression de Nîmes suivie par le Vistre), au nord-ouest, les plaines du Gardon et du Rhône, à l'est, et la plaine de la Camargue, au sud. Ce plateau, qui porte une succession de petites collines, s'étire, du nord-est au sud-ouest, sur environ 40 kilomètres et sur une quinzaine de kilomètres de large. La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 24 communes du département du Gard.

Le climat, méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, avec une moyenne de 2700 heures, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la « costière » par l'effet de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la « costière » et lui offre son « unicité » malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste « terrasse villafranchienne » d'Europe. Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique mais sans excès et se réchauffe rapidement.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Environ 5 siècles avant notre ère, les Grecs implantent la vigne et l'art de la cultiver dans la région. Les Romains vont, quant à eux, en assurer le développement. La « *Narbonnaise* », province créée en 118 avant notre ère, et qui s'étend de Vienne, sur le Rhône, jusqu'aux Pyrénées, est à la base de l'extension de l'Empire romain en Gaule. Des amphores, alors produites près de Beaucaire, ont été retrouvées jusqu'en Italie, et témoignent du dynamisme du commerce des vins de la région à cette époque.

A partir du VIII<sup>ème</sup> siècle, les moines développent de vastes vignobles autour des abbayes. Les Bénédictins d'abord, sous l'impulsion de BENOIT d'ANIANE, et plus tard les Cisterciens, préservent les pratiques vigneronnes héritées de l'époque romaine. L'abbaye de Saint-Gilles, haut lieu religieux d'alors, a même le privilège de livrer ses vins aux papes installés à Avignon.

A la fin du XVI<sup>ème</sup>, OLIVIER DE SERRES (*Théâtre de l'agriculture*) cite la réputation des vins de la région de la commune de Beaucaire. A la même époque est attestée une vente, à des négociants de Hambourg, de plusieurs centaines de muids provenant de la commune de Saint-Gilles.

En 1774, un état de production en muids, par la communauté du diocèse de Nîmes, atteste que Saint-Gilles, avec 3135 muids, est la deuxième localité productrice, après Nîmes.

En 1815 le directeur des impositions indirectes du Gard (*Tableau de produits de vins pendant l'année 1814*) fait état de l'indication de noms de « crus de qualité supérieure » où figure Saint-Gilles avec la production la plus forte.

Le Docteur GUYOT indique que le vaste plateau « *depuis Saint-Gilles jusqu'à Beaucaire offre de très bon vignobles, dont les vins sont tous très généreux et très solides...* » (*Viticulture du Sud-est de la France - 1864*).

Dans les années 1920, les producteurs créent un syndicat pour définir la zone de production des « vins des Costières ». Cette démarche conduit, en juillet 1942, à la demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 1986, dans un premier temps sous le nom de « Costières du Gard » puis, dès 1989, sous le nom de « Costières de Nîmes » qui reprend la terminologie de la terrasse qui constitue l'assise de la zone géographique.

Transition entre le Languedoc et la Vallée du Rhône, dont il constitue la part la plus méridionale, le vignoble couvre une superficie d'environ 4500 hectares pour une production moyenne de 220000 hectolitres qui se décline en vins rouges (55% de la production), vins rosés (40% de la production) et plus confidentiellement, en vins blancs. Ces vins sont produits par 15 caves coopératives et une centaine de caves particulières.

Un quart des volumes sont vendus hors du territoire national, dont près de la moitié en dehors de l'Union européenne, notamment au Canada.

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

Les vins blancs sont élaborés essentiellement à partir des cépages grenache blanc B, marsanne B, et roussanne B. Ils sont équilibrés, avec une bonne vivacité et possèdent des arômes floraux, rappelant les fleurs blanches, et fruités, rappelant les agrumes et les fruits à chair blanche.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache noir N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins rosés sont généralement de couleur vive et présentent beaucoup de fraîcheur tout en étant amples avec une bonne persistance aromatique en fin de bouche. Ils offrent des arômes de petits fruits rouges et de fruits secs.

Les vins rouges, élaborés essentiellement à partir des cépages grenache N et syrah N, sont, avant tout, des vins issus du savoir-faire des producteurs. Caractérisés, dans leur jeunesse, par des arômes de fruits rouges, ils possèdent un potentiel de garde moyenne avec des arômes évoluant, alors, sur des notes plus épicées et végétales. Élégants, mais structurés et équilibrés, ils appartiennent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône.

## 3°- Interactions causales

Profitant d'une situation historique et géographique unique, transition entre les deux berceaux de la civilisation du vin que constituent le Languedoc et la Provence, limité par les cités chargées d'histoire et de culture de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, au pied des crêtes urgoniennes et ancré sur la « *terrasse villafranchienne* » qui en crée l'unité, le territoire de la « *costière* » offre tous les éléments ayant permis à la communauté de producteurs de mettre en avant l'originalité d'une production issue de savoir-faire traditionnels et attentifs à l'optimisation qualitative des vins.

Les facteurs naturels, mis en valeur par cette production, possèdent des caractéristiques qui se retrouvent dans le potentiel de la vendange préservé par les vignerons, notamment par des règles de récolte et de transport de la vendange fixées dans le cahier des charges.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins reposent sur la terrasse dont les sols sont constitués de cailloutis villafranchiens, localement appelés « *Gress* », mêlés à une matrice sableuse. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales de drainage et d'un régime hydrique optimisé par la fréquente présence d'une couche argileuse, localement dénommée « *Gapans* », qui, en profondeur, va retenir l'eau, évitant alors à la plante tout blocage de maturité dans les périodes estivales sèches et chaudes.

La couche de galets, parfois plurimétrique, emmagasine la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. L'élévation de température diurne va ainsi créer un différentiel thermique qui renforce l'effet de convection et attire les brises marines en provenance de la Camargue. Caractéristique du climat de la zone géographique, l'amplitude thermique, ainsi augmentée, préserve la fraîcheur et la complexité aromatique, tandis que le climat estival sec et chaud favorise une bonne maturité des baies. L'ensemble de ces facteurs naturels, associé à la fréquence du Mistral qui assure une concentration de la richesse en sucre des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, favorisent la pérennité de la production viticole au sein de la zone géographique.

S'appuyant sur une aire parcellaire soigneusement délimitée, sur un encépagement traditionnel et restructuré, la communauté de producteurs préserve l'originalité de sa production par le partage de savoir-faire collectifs permettant néanmoins l'expression des individualités.

Soucieux de valoriser l'image des vins en protégeant la zone géographique et en communiquant sur la qualité des savoir-faire et du terroir, soucieux de gérer le cadre de vie avec la volonté de faire du paysage un outil de développement et d'amélioration du territoire, soucieux de préserver les ressources naturelles en maintenant une diversité floristique et faunistique, l'ensemble des partenaires concernés a mis en place une « *Charte paysagère et environnementale* », signée le 5 juillet 2007, charte reconnue au sein de la « *Charte internationale de Fontevraud* », en mars 2009.

## **XI. – Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement, règles de proportion (Vins rouges et rosés)*

- La disposition relative à la proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2015 ;
- Jusqu'à la récolte 2011 incluse, cette proportion est supérieure ou égale à 45 % de l'encépagement ;
- De la récolte 2012 à la récolte 2014 incluse, cette proportion est supérieure ou égale à 55 % de l'encépagement.

### *2°- Modes de conduite*

a) - La production des parcelles plantées avant le 4 juillet 1986 à une densité inférieure à 3300 pieds par hectare continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, 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, à partir de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sera établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,75.

b) - La production des parcelles plantées avant le 6 septembre 1989 à une densité comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, 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 et le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sont fixés selon les dispositions suivantes :

	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)	VOLUME POUVANT BÉNÉFICIER DU DROIT A L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	7800	Pas de disposition particulière
A partir de la récolte 2013 et jusqu'à la récolte 2015 incluse	7000	Etabli sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9
A partir de la récolte 2016 et jusqu'à la récolte 2018 incluse	6500	Etabli sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8
A partir de la récolte 2019	6000	Etabli sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,75

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare peuvent présenter un écartement entre rangs compris entre 2,50 mètres et 3 mètres et un espacement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,60 mètre et 0,80 mètre.

d) - Les parcelles de vigne plantées en cépage grenache N et en cépage grenache blanc B avant le 6 septembre 1989 peuvent être taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs au maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 2 yeux francs maximum.

### 3°- *Assemblage des cépages*

Pour les vins rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage, jusqu'à la récolte 2011 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 « Costières de Nîmes » 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 les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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 le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
  - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
- b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 15 avril de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 avril qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime ainsi que la liste des parcelles plantées avant le 4 juillet 1986 et/ou le 6 septembre 1989, dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare.

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 30 juin qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

La superficie affectée peut toutefois être supérieure à la superficie revendicable, notamment en termes d'encépagement.

#### 2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte, et au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 permettant d'identifier les récipients et leur contenance.

Cette déclaration peut être établie distinctement par couleur (vin rouge, rosé et blanc).

#### 3. Déclaration préalable des retiraisons



Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retraitaison.

#### 4. Déclaration 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 dix jours ouvrés avant le début de l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

#### 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

#### 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement et avant l'expédition du vin.

#### 7. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- La liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant le 30 avril de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- La liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 30 avril de l'année de la taille de « transformation ».

## II. – Tenue de registres

Tout opérateur intervenant dans la production, l'élaboration, la transformation, le stockage ou le conditionnement des vins de l'appellation d'origine contrôlée, s'engage à renseigner régulièrement les registres suivants et à les tenir à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

#### 1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

#### 2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage des produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par pied)
Palissage	Contrôle sur le terrain (mesure de la hauteur de feuillage)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain (état sanitaire et l'entretien de son sol)
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse minimale en sucre des lots	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des cépages dans les vins	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques physiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	- Contrôle documentaire et/ou analytique - Examen 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)**

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

***CERTIPAQ***

44, rue la quintinie

75015 - PARIS

Tél : (33) (0)1.45.30.92.92

Fax : (33) (0)1.45.30.93.00.

***CERTIPAQ*** est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 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 « CÔTES DE BERGERAC »  
homologué par le décret n° 2011-1260 du 7 octobre 2011, JORF du 11 octobre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac », 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 types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins rouges sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, Flaugeac, Le Fleix, Fonroque, La Force, Fougueyrolles, Fraise, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Les Lèches, Lembras, Lunas, Maurens, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-d'Eymet, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Innocence, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

*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 septembre 1986, 6 novembre 1987, 15 novembre 1988 et 6 et 7 novembre 1991.

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 et pour l'élaboration des vins blancs, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps ;

- Département de la Gironde : Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion ;
- Département de Lot-et-Garonne : Duras et Loubès-Bernac.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

- a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N.
- b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
  - cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
  - cépage complémentaire : ugni blanc B ;
  - cépages accessoires : chenin B, ondenc B.

### 2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - La proportion de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;
- b) - Pour les vins blancs, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement de l'exploitation.
  - La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement de l'exploitation et inférieure ou égale à la proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G.
  - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation.
- c) - Pour les vins rouges, l'encépagement de l'exploitation comporte au minimum deux des quatre cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille courte (conduite en cordon de Royat) ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 16 yeux francs pour les cépages blancs et gris et 12 yeux francs pour les cépages rouges.

#### c) - Règle de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant 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.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vignes 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 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°- *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) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	198	11,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique acquis 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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	55
Vins rouges	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 BUTOIR (hectolitres par hectare)
------------------	--------------------------------------------

Vins blancs	66
Vins rouges	60

### 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 plantées en cépages blancs ou gris qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes plantées en cépages noirs qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages.
- Pour les vins blancs, la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs	Supérieure à 4 et inférieure ou égale à 54
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3

#### 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'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

#### e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et les foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente :

- au produit de la surface en production par le rendement visé au 1<sup>o</sup> du point VIII, pour les vins blancs ;
- à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1<sup>o</sup> du point VIII, pour les vins rouges.

2<sup>o</sup>- *Dispositions par type de produit*

Les vins rouges sont élevés durant une période qui s'achève au plus tôt le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte dont au moins 2 mois en bouteilles.

3<sup>o</sup>- *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;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4<sup>o</sup>- *Dispositions relatives au stockage*

a) - le stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est réalisé en évitant les fortes variations de température ;

b) - le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

5<sup>o</sup>- *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 15 décembre 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1<sup>er</sup> décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

1<sup>o</sup>- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend de part et d'autre de la vallée de la Dordogne sur un ensemble de coteaux situés au sud-ouest du Périgord. La rivière occupe une vallée étroite et encaissée, en amont de Bergerac, qui s'évase en aval pour atteindre une largeur de 7 kilomètres à 8 kilomètres.

Avec la vallée et les coteaux, la zone géographique recouvre le territoire de 90 communes.

Sur la rive droite, la zone géographique se limite aux premiers coteaux qui dominent la vallée de la Dordogne, bordés au nord par la forêt du Landais.

D'est en ouest, les formations géologiques affleurantes sont constituées :

- en amont de Bergerac, par les calcaires marins du Crétacé déposés au Secondaire,



- de Bergerac au Fleix, par les sables et argiles à graviers du Périgord qui proviennent du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central,
- de la commune du Fleix jusqu'au département de la Gironde, par un substratum argilo-calcaire tertiaire qui correspond à la limite d'extension de la mer stampienne dans laquelle s'est déposé le calcaire à astéries au Tertiaire. Les niveaux de calcaires durs apparaissent nettement dans ce paysage en formant des corniches ou des cuestas souvent couronnées par des taillis ou des bois de chêne.

Sur la rive gauche, la zone géographique s'étend sur l'interfluve Dordogne – Dropt, cette vallée constituant la limite méridionale du département.

Sur cette rive affluent uniquement des formations tertiaires avec des calcaires lacustres (Castillon, Monbazillac, Issigeac) intercalés dans des niveaux plus molassiques.

Le paysage est ainsi constitué par une succession de coteaux aux expositions variées nettement ciselés par le réseau hydrographique.

Les sols les plus caractéristiques sont :

- les rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais en fonction de l'origine du substrat (marin ou lacustre) et de leur position topographique,
- les sols lessivés de boulbènes sur les « *sables et argiles à graviers du Périgord* » et sur les molasses tertiaires,
- les sols alluviaux argilo-graveleux des terrasses de la Dordogne.

Ces sols pauvres assurent une bonne maîtrise de la production des raisins et un bon régime hydrique.

Le climat est un climat océanique atténué, moins pluvieux et un peu plus froid que sur la façade atlantique. L'éloignement de la côte atlantique crée quelques nuances dans le climat océanique avec des températures plus élevées l'été et plus froides l'hiver. La configuration particulière de la vallée de la Dordogne, ouverte tel un entonnoir vers l'océan à l'ouest, permet à la douceur atlantique de remonter jusqu'à près de 100 kilomètres à l'intérieur des terres amenant l'humidité et la douceur au printemps et en automne.

Les mois les plus pluvieux sont décembre, janvier et mai alors que les précipitations sont faibles en mars et de juillet à septembre.

Cette région agricole, appelée « *Périgord pourpre* » en raison de la présence du vignoble, présente une mosaïque de paysages. Tout au nord, la forêt marque l'horizon, entrecoupée de clairières sur les croupes où l'élevage et la viticulture sont présents. La vallée de la Dordogne est entretenue comme un jardin avec une imbrication de parcelles destinées à la culture céréalière, au maraîchage, au tabac, aux vergers et à la vigne. A l'ouest vers Montravel et sur les coteaux sud, les calcaires marquent le paysage avec une forte présence de la vigne mais aussi des vergers, des céréales et des prairies. Plus on se rapproche de la vallée du Dropt et plus le paysage s'ouvre sur de grands espaces céréaliers.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le berceau originel du vignoble est la « *Vinée* », territoire correspondant aux sept paroisses situées au nord de la ville de Bergerac. Après la guerre de cent ans, cette « *Vinée* » devenue trop petite, s'étend et gagne les coteaux de la rive droite de la Dordogne.

Du XII<sup>ème</sup> siècle jusqu'à la fin de la guerre de cent ans, l'histoire du vignoble de Bergerac est intimement liée à celle des rois d'Angleterre, l'Aquitaine ayant été apportée en dot par ALIENOR à HENRI II PLANTAGENET.

En 1254, HENRI III permettra aux vins de Bergerac, embarqués à Libourne ou Bordeaux, vers les ports de l'Europe du nord, de s'exporter en toute saison sans la moindre entrave du Bordelais. En effet, tous les vins du « *Haut-Pays* » (via la Dordogne et la Garonne) ne pouvaient descendre à Bordeaux avant la Saint-Martin (11 novembre) ou Noël. La région de Bergerac doit ainsi une part de sa notoriété aux vins rouges qui s'exportaient vers l'Angleterre mais surtout, jusqu'à la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle, aux vins « *clarets* » issus indistinctement de raisins noirs et blancs.

Le Bergeracois étant converti au protestantisme, la révocation de l'Edit de Nantes en 1685 aura pour conséquence l'exil des Huguenots vers la Hollande, l'Allemagne et la Suisse, tout en permettant le développement d'un commerce florissant avec toute l'Europe du Nord. Les protestants exilés en Hollande s'attachent à prix d'or ces vins blancs et ces vins « *clarets* ».

Le commerce des vins était étroitement lié aux conditions de navigation sur la Dordogne. Ainsi le vignoble en amont de Bergerac a disparu en raison de la présence d'une succession de rapides, connus sous le nom de « *Pas de la Gratusse* », qui rendait très difficiles la montée et la descente des barques fluviales appelées « *gabarres* ».

Les viticulteurs et les négociants se sont regroupés depuis plus de 50 ans dans une structure interprofessionnelle chargée du développement et de la promotion de la production locale.

Les crises du XX<sup>ème</sup> siècle ont favorisé la création de 10 caves-coopératives regroupées actuellement en quatre pôles. La viticulture regroupe un peu plus de 1000 vigneron, dont les deux tiers sont des vignerons coopérateurs (pour un tiers de la production). La communauté humaine de cette appellation d'origine contrôlée s'est ainsi organisée pour préserver l'histoire et les savoir-faire.

Au niveau de chaque exploitation, la production de vins « *Côtes de Bergerac* » représente un choix et une volonté d'élaborer un produit qui se démarque par sa concentration tannique pour les vins rouges ou sa sucrosité pour les vins blancs. Ainsi chaque producteur identifie dans son vignoble les parcelles à fortes potentialités sur des critères tels que la vigueur, c'est-à-dire la faible fertilité du sol, l'exposition pour une maturité optimale ou l'âge de la vigne pour un rendement maîtrisé.

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

Produits sur la même zone géographique que les vins à appellation d'origine contrôlée « *Bergerac* », les vins rouges proviennent de vignes à faible production avec des raisins à maturité optimale.

Avec un bouquet plus évolué et notamment des arômes d'épices ou de vanille, les vins présentent généralement des tanins fermes, mais sans agressivité, qui se fondent avec l'âge, et une finale avec une légère sensation de fraîcheur.

Les vins blancs sont majoritairement des vins « *moelleux* », éventuellement « *demi-secs* » ou « *doux* », avec une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 54 grammes par litre.

Ils présentent notamment des arômes de fruits frais ou de fruits confits, avec un équilibre subtil entre la sucrosité et l'acidité qui leur permet de conserver une certaine fraîcheur.

## *3 - Interactions causales*

Le vignoble de Bergerac est un exemple de vignoble commercial du Moyen-âge dont le développement est lié à la présence d'un port fluvial et ce sont les difficultés de navigation qui expliquent l'implantation actuelle du vignoble en aval de Bergerac.

Jouant un rôle économique majeur du Moyen-âge jusqu'aux crises du XIX<sup>ème</sup> siècle, le négoce Bergeracois a toujours su tisser des liens commerciaux avec l'Europe du Nord. L'expédition vers ces pays lointains nécessitait aussi un savoir-faire particulier en matière d'assemblage et de conservation des vins.

Dans ce contexte géo-pédologique et climatique, les cépages noirs peu sensibles à la pourriture grise se sont développés : cabernet Franc N, merlot N, cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure le cot N. Associant le bon régime hydrique des sols, la maîtrise de la production, les conditions favorables de maturité et les exigences historiques d'aptitudes au transport, les vins rouges se doivent de posséder une structure tannique leur permettant un élevage long et, de fait, de présenter une aptitude au vieillissement. Afin d'éviter une mauvaise extraction de tanins, les pressoirs continus ainsi que les bennes autovidantes munies de pompe à palette sont interdits.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1 fois et demi le volume de production, et de locaux d'élevage sans fortes variations de température. Une attention particulière est portée sur le lieu de stockage des bouchons.

Le transport des vins rouges est limité au sein de la zone géographique délimitée, évitant ainsi tout risque de détérioration de la qualité et des caractéristiques des vins. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage d'au moins 12 mois, dont au moins 2 mois en bouteilles, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins blancs, muscadelle B et sémillon B, mais surtout sauvignon B et plus récemment sauvignon gris G doivent représenter au minimum 75% de l'encépagement de l'exploitation. En cépage complémentaire le cépage ugni blanc B et en cépages accessoires les cépages chenin B et ondenc B sont acceptés. Sur les formations lessivées du Tertiaire, les vins tirent des sols leur fraîcheur et leurs caractéristiques florales ou fruités, caractéristiques dues à l'assemblage des cépages. La vallée de la Dordogne qui permet la remontée des influences atlantiques favorise l'élaboration de vins blancs « moelleux » issus de raisins récoltés à surmaturité après action de *Botrytis cinerea*.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles présentant des sols pauvres, situées sur les coteaux et croupes de la vallée de la Dordogne et de son réseau hydrographique secondaire. Elle exclue les parcelles présentant des sols trop argileux et profonds de plaine ou de plateaux. Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins s'inscrivent ainsi généralement dans les coteaux où la topographie permet de dégager des expositions et des potentialités de drainage naturel intéressantes. De même, dans la vallée de la Dordogne, seuls les îlots au soubassement graveleux sont retenus.

Dans le Traité sur la nature et la culture de la vigne, publié par Bidet en 1759, il est écrit que : « *Les vins blancs de la Dordogne, comme ceux de Sainte-Foy, Bergerac sont des vins de primeur que les Hollandais y vont chercher (...). Ce sont des vins véritablement doux, d'un goût suave, relevé et parfumé, ce sont des vins de côte.* »

La communauté humaine s'est ainsi organisée très tôt pour préserver l'histoire et les savoir-faire du vignoble des « Côtes de Bergerac » qui compte en 2010, 1600 hectares de vignes destinées à élaborer des vins blancs et rouges. Après la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » en 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » a été reconnue le 15 juillet 1955.

Les liens historiques commerciaux, la qualité et la réputation des vins de Bergerac sont confirmés en 2010, par l'expédition hors du territoire national de plus de 15 % de la production vers l'Europe du Nord.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Modes de conduite*

a) - Les parcelles de vigne plantées à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité à la plantation 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, 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 et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

### *2°- Matériel interdit*

Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et des foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) s'appliquent à compter de la récolte 2014.

## **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 « Côtes de Bergerac » 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) - Les vins blancs sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec les indications « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à 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 vins rouges à appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant 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.

#### *3. Déclaration préalable de retraitaison*

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retraitaison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur réalisant la retraitaison.

#### *4. 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 cinq jours ouvrés avant l'opération.

#### 5°- 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.

#### 6. 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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### 7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

#### 8. 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 quinze 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
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille.
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface	- Contrôle sur le terrain. - Estimation de la charge.

externe de couvert végétal	- Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Seuil de manquants	Contrôle sur le terrain
Entretien général	Contrôle sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Contrôle documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	- Contrôle documentaire et visite sur site - Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire 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 (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](mailto: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 « BUZET »  
homologué par le décret n° 2011-1261 du 7 octobre 2011, JORF du 11 octobre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Buzet », initialement reconnue par le décret du 19 avril 1973, 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 « Buzet » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Ambrus, Anzex, Barbaste, Bruch, Buzet-sur-Baïse, Calignac, Caubeyres, Damazan, Espiens, Feugarolles, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Mongaillard, Nérac, Pompiey, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sérignac-sur-Garonne, Vianne, Villefranche-du-Queyran et Xaintrailles.

*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 6 mai 1976, des 11 et 12 septembre 1991 et des 26 et 27 février 2003.

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**

*1°- Encépagement*

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombar B, gros manseng B et petit manseng B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N ;
- cépages accessoires : abouriou N et petit verdot N.

*2°- Règles de proportion à l'exploitation*

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La proportion 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**

### *1°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille Guyot (simple ou double) ou en taille courte (conduite en cordon de Royat bas palissé).

Chaque pied doit comporter au maximum 13 yeux francs.

#### c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 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*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les herbicides de pré-levée sont localisés sous le rang et appliqués avec des matériels assurant une localisation précise.

### *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*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux

caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	161	10 %
Vins rosés	170	10,5 %
Vins rouges	180	

### VIII. - Rendements. - Entrée en production

#### 1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

#### 2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 90 % dans l'assemblage de chaque lot, au stade du conditionnement.

##### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

##### c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins blancs	12,5 %
Vins rouges	13 %
Vins rosés	

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose 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 VII pour les vins blancs et rosés ;

- 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VII pour les vins rouges.

f) - Etat d'entretien global du chai et du matériel

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

*2°- Dispositions relatives au conditionnement*

L'opérateur justifie d'une procédure de nettoyage du matériel de 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;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

*3°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés.

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

Les vins 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.

## **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 en Gascogne, dans le département du Lot-et-Garonne à proximité de la confluence des rivières de la Garonne et du Lot.

A mi-chemin entre Toulouse et Bordeaux, proche d'Agen et de Marmande, la zone géographique correspond en partie à l'ancien duché d'Albret, dont Nérac fut la capitale. Limitée au nord par la vallée de la Garonne, elle s'étend sur une quarantaine de kilomètres de large et sur une quinzaine de kilomètres de profondeur.

A l'ouest, la zone géographique est bordée par l'immense massif forestier landais qui étend ses pinèdes jusqu'à l'océan Atlantique. Les sables éoliens qui portent la forêt landaise ont vu leur transgression orientale stoppée grâce à la présence du réseau hydrographique Gélise-Baïse qui marque jusqu'à Barbaste l'exacte limite de leur avancée ainsi que celle de la zone géographique.

Au sud de Nérac, la zone géographique se limite aux formations géologiques molassiques tertiaires dans lesquelles se sont insérés, à l'Aquitainien, des niveaux calcaires blanc et gris. Au cours de l'ère Quaternaire, la Garonne a déposé plusieurs niveaux de terrasses argilo-graveleuses. Le relief a été alors fortement adouci et le paysage se présente sous la forme de coteaux mollement ondulés avec dans la partie inférieure des versants, un affleurement de calcaire dur formant une corniche boisée.

Les sols développés sur les calcaires gris sont des sols bruns calciques peu épais et bien drainés. Les sols développés sur les molasses aquitaniennes sont plus profonds et portent le nom local de « *terrefort* » avec une teneur en argile variable et une bonne alimentation en eau.

Les sols développés sur les terrasses moyennes sont des sols podzolisés de type boubènes. Lorsque la partie supérieure du sol a été décapée, l'horizon d'accumulation riche en argile et oxyde de fer apparaît et donne des sols particuliers de teinte rouge baptisés « *rougets* ». Enfin les sols développés sur les terrasses supérieures, sur les parties sommitales des coteaux, sont constitués de dépôts argilo-graveleux affleurant en mélange avec une fraction fine limoneuse d'origine éolienne.

Le climat est océanique avec une légère tendance méridionale. La composante océanique est largement prédominante avec des vents d'ouest tempérés et humides qui amènent la douceur et la pluie, avec des pics de précipitations en mai et en décembre. La tendance méridionale s'exprime en automne avec la remontée, depuis la méditerranée, en empruntant la vallée de la Garonne, du vent d'Autan, vent chaud et desséchant qui repousse les perturbations atlantiques vers le nord.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La confluence de la Baïse et de la Gélise, à la limite des communes de Lavardac et de Barbaste, constitue le plus grand carrefour du sud de la Garonne. Depuis les Romains, qui y avaient fait passer l'antique voie de la Ténarèze, jusqu'aux chemins de Saint-Jacques de Compostelle, ce carrefour a toujours joué un rôle dans le commerce et la notoriété des vins locaux.

Dans la charte de la ville de Buzet, qui date du Moyen-Âge, le vin est qualifié de produit essentiel de la vie de cette ville.

La région de Buzet a toujours eu une activité commerciale qui s'est ensuite développée vers l'aval et vers Bordeaux avec le transport fluvial sur la Baïse puis sur la Garonne et enfin grâce au canal latéral à la Garonne en 1856.

Comme tous les vignobles situés en amont de Bordeaux, sur la Garonne ou la Dordogne, le vignoble de « Buzet » a souffert des mesures protectionnistes mises en place par les Bordelais, mais les producteurs ont adapté et maintenu leur vignoble, tout en diversifiant leur production.

En 1876, la compagnie des bateaux de la Baïse transporte plus de 100 barriques de vin par jour pour rejoindre le port de Bordeaux via le canal latéral et la Garonne. En 1884 et 1885, et malgré le phylloxéra, plus de 1000 barriques par mois descendent encore la rivière.

Après le phylloxéra, et, en 1911, la délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine « Bordeaux » qui exclut le « *Haut-Pays* », la viticulture connaît un marasme économique que les crises de l'entre-deux-guerres ne font qu'aggraver.

Les cépages nobles de *vitis vinifera* sont remplacés par des hybrides producteurs directs ou des cépages gros producteurs plantés dans les terres riches de la vallée de la Baïse.

Le renouveau intervient en 1946 avec la création d'un syndicat de défense, puis avec celle de la seule cave coopérative et la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1953. « Buzet » devient alors le symbole de renaissance des vins du « *Haut-Pays* » bordelais.

Le jugement du tribunal de Nérac, en date du 31 juillet 1948, délimite zone géographique sur le territoire de 7 communes. Par jugement en date du 11 avril 1967, le tribunal d'Agen reconnaît la zone géographique sur le territoire de 27 communes ainsi que la production de vins rosés.

En 1965, les coopérateurs créent un groupement de vulgarisation agricole leur permettant de s'assurer un appui technique permanent.

En 1973, l'appellation d'origine contrôlée vient reconnaître la détermination et l'abnégation de par l'ensemble des acteurs de la filière.

En 1974, la cave coopérative rachète la dernière tonnellerie privée de la commune de Buzet, assurant ainsi le maintien de cette activité traditionnelle et en 1976 le site d'Espiens est doté d'un système de cuve auto-basculante unique au monde qui permet une meilleure maîtrise de l'extraction des tanins en permettant un décuvement très rapide.

Grâce au regroupement coopératif, le traitement équitable entre tous les vigneron a pu créer une certaine émulation tout en permettant une meilleure valorisation du travail des plus performants. Si la cave coopérative regroupe plus de 200 producteurs et 95 % de la production totale, une douzaine de caves particulières a développé la vente directe, élargissant ainsi la gamme et la clientèle des vins de « Buzet ». « Buzet » est issu d'une histoire faite de diversité et d'efforts. Le vin de « Buzet » doit être considéré comme la mémoire de ce terroir dans sa forme la plus dynamique et la plus complexe.

La force de ces producteurs, habités par la tradition, est justement de ne pas se cantonner dans le seul respect du passé, mais d'avoir l'esprit tourné vers l'avenir, toujours à la recherche d'innovation et de progrès.

## 2°- *Information sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Avec 72% de la production, la palette des vins rouges permet de passer des vins fruités et généreux à des vins aromatiques et charnus.

Les premiers, issus d'assemblages dans lesquels les cépages merlot N et cabernet franc N sont majoritaires, présentent un nez dominé par des arômes de fruits ainsi que des tanins présents mais subtils à apprécier dans leur jeunesse.

Les seconds, issus d'assemblages dans lesquels le cépage cabernet sauvignon N est majoritaire, sont des vins corsés à la couleur intense, aux arômes puissants et complexes de fruits, d'épices, parfois accompagnés de notes légèrement fumées (pain grillé, café, vanille,...). Ils présentent une bonne structure tannique, qui gagne à vieillir quelques années, avec une sensation veloutée en bouche.

En développement régulier et avec 25% de la production, la plupart des vins rosés, issus principalement des cépages cabernet franc N et cot N, sont des vins fruités et vifs qui possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs, tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur légère acidité leur procure une agréable vivacité.

Toujours secs et fruités, mais avec, dans l'assemblage, une proportion des cépages merlot N et cabernet sauvignon N, certains vins rosés se rapprochent des « *clairrets* » et dégagent une présence plus souple en bouche, avec un arôme fruité dominant et une sensation suave persistant à la dégustation.

Les vins blancs secs issus des cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont plutôt délicats et légers et se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Lorsque les cépages muscadelle B et surtout sémillon B dominent l'assemblage, les vins sont plus aromatiques et ronds, caractérisés par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. Leur texture plus grasse leur confère un bon équilibre.

Pour chaque couleur de vins, la proportion des cépages accessoires dans l'assemblage, ne peut excéder 10%.

### *3°- Interactions causales*

Les parcelles situées sur la haute terrasse, avec une forte présence de graves garonnaises permettant un drainage naturel efficace des sols et leur réchauffement plus précoce au printemps, sont particulièrement favorables à la culture de la vigne. Sur celles-ci, les cépages les plus tardifs comme les cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N, parviennent à leur maturité phénolique et sont à l'origine des cuvées de vins rouges les plus charpentées. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment quant à eux, dans ces situations, toute leur puissance aromatique.

Les parcelles portées par les moyennes terrasses, avec leurs sols lessivés de boulbènes, maigres, sont aptes à une bonne maîtrise de la vigueur de la vigne notamment au niveau des rendements et sont particulièrement bien adaptées aux cépages cabernet franc N et cot N, notamment pour l'élaboration de vins rosés.

Les parcelles présentant des sols de « *terrefort* » développés sur les molasses argileuses et des sols de « *terrefort* » calcaires issus de la dégradation des calcaires lacustres sont les sols les plus difficiles à gérer. Le développement de la pratique de l'enherbement maîtrisé a permis de concurrencer la vigne et ainsi de contenir la vigueur des cépages principaux et en particulier du cépage merlot N. Dans ces situations, les cépages semillon B et muscadelle B apportent au vin de l'ampleur et de l'onctuosité.

Le retour du vin de « Buzet » au rang des vins de qualité n'a été possible que par la volonté d'un groupe d'hommes qui a su reconvertir son encépagement. Parallèlement, le développement d'une structure commerciale et de la vente directe aux particuliers a contribué à la réputation des vins.

Dès la fin du Moyen-Âge, les moines, abbés et prieurs contribuent à une meilleure maîtrise des modes de culture et des méthodes de vinification. Les chapiteaux de l'église de Damazan, ornés de grappes de raisin, témoignent de l'origine monastique du vignoble.

Historiquement ce vignoble du « *Haut-Pays* » bordelais n'a pas d'identité très forte car les vins étaient vendus sous le nom de vins de « Bordeaux » après avoir descendu la Garonne.

Toutefois la référence aux vins de « Buzet » figure dans un accord tarifaire signé le 12 décembre 1284 par le roi d'Angleterre.

Le duché d'Albret, dont la capitale était Nérac, et qui englobait la zone géographique, était rattaché au royaume de Navarre. Ainsi Henri de Navarre, prince d'Albret et futur roi Henri IV y a passé une partie de sa jeunesse et sa cour y menait grand train tout en savourant le vin local.

## **XI. - Mesures transitoires**

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation ou aux dispositions relatives aux règles de palissage 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 2032 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 et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

## **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 « Buzet » 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*

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Buzet » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### *1. 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.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 mars de l'année qui suit celle de la 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 d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *3. Déclaration préalable de retraitaison*

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retraitaison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retraitaison.

#### *4. 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 au minimum cinq jours ouvrés avant l'opération (par télécopie ou par mail) ou huit jours par la poste.

Les opérateurs réalisant plus de cent conditionnements ou ventes en vrac par an doivent faire une déclaration de début d'opération pour la couleur et le millésime considéré à l'organisme de contrôle agréé au minimum cinq jours ouvrés avant l'opération.

#### *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 cinq 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 dix jours maximum après ce déclassement.

#### 7. Parcelles en mesures transitoires

Les producteurs de raisins dont les vignes présentent une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare déposent une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.

En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

## II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

### CHAPITRE III

#### I – Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Conditionnement	Déclaratif
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle ( <i>cf. ci-dessus</i> )
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs Contrôle sur le terrain.



<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Normes analytiques	Contrôle des bulletins d'analyse
Comptabilité matières, traçabilité	Tenue des registres par les opérateurs.
Conditionnement	Contrôle de l'analyse préalable
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI	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
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	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
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
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)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto: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 « COTEAUX DU LOIR »  
homologué par le décret n° 2011-1262 du 7 octobre 2011, JORF du 11 octobre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir », initialement reconnue par le décret du 12 mai 1948, 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 complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir » est réservée aux vins tranquilles blancs, 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 d'Indre-et-Loire : Bueil, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg ;
- Département de la Sarthe : Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Château-du-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Lhomme, Marçon, Montabon, Nogent-sur-Loir, Poncé-sur-Loir, Ruillé-sur-Loir, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé, Vouvray-sur-Loir.

*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 5 et 6 novembre 1985, 31 mai et 1er juin 1990.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées en 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 d'Indre-et-Loire : Epeigné-sur-Dême ;
- Département de Loir-et-Cher : Montoire-sur-Loir ;
- Département de la Sarthe : Vancé.

## V. - Encépagement

### 1° - Encépagement

- a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pineau d'Aunis N ;
  - cépages accessoires : cabernet franc N, cot N, gamay N.
- b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pineau d'Aunis N ;
  - cépages accessoires : cot N, gamay N, grolleau N.
- c) - Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

### 2° - Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure ou égale à 65 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1 mètre.

#### b) - Règles de taille

CEPAGES	REGLES DE TAILLE
CEPAGES NOIRS	
DISPOSITIONS GENERALES	
Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied	
Cépages cot N, gamay N, grolleau N et pineau d'Aunis N (vignes âgées de 40 ans au plus)	- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons ; - Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs.
Cépage cabernet franc N	Les vignes sont taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépage pineau d'Aunis N (vignes âgées de plus de 40 ans)	Les vignes peuvent être taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux francs.

CEPAGE BLANC	
Cépage chenin B	- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 13 yeux francs par pied ; - Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé » ;
- Le palissage des vignes est obligatoire avant l'entrée en production en appellation d'origine contrôlée ;
- Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,50 mètre au dessus du niveau du sol ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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 du sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au moins du dernier piquet de palissage.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE-DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10 %
Vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12	212	12,5 %

g/l		
Vins rouges	162	9,5 %
Vins rosés	153	9,5 %
Vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12 g/l	212	12,5 %

### 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 55 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 65 hectolitres par l'hectare.

#### 4°- 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 et rosés sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.

#### b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

#### TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES

- Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
- Les vins blancs secs et les vins rosés secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

#### TENEUR EN ACIDITE VOLATILE

L'acidité volatile est inférieure ou égale à :

- 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte ;
- 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante ;
- 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés, 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges les années suivantes.

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.
- Le recours à toute pratique d'enrichissement est interdit pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 12 grammes par litre.

#### e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au volume de la récolte précédente, à surface égale.

#### 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 par type de produit*

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

#### 3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

#### 4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

#### 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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés

- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. – Lien avec la zone géographique**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située à la limite de trois provinces, la Touraine, le Maine et l'Anjou, à environ 40 kilomètres au nord de la ville de Tours, la zone géographique s'étend sur une trentaine de kilomètres de part et d'autre de la vallée du Loir et de ses vallées affluentes.

A cet endroit, le Loir et ses affluents entaillent un plateau situé à environ 100 mètres d'altitude et creusent des vallées profondes au dénivelé de 50 mètres. Des falaises, orientées principalement d'est en ouest, et secondairement du nord au sud, bordent ces vallées. Dans ces falaises, des caves creusées s'enfoncent à 15 mètres ou 20 mètres sous terre et atteignent parfois plus de 150 mètres de longueur.

La largeur de la vallée du Loir offre un paysage ouvert, tandis que les vallées secondaires sont plus étroites et plus fermées. La zone géographique regroupe le territoire de 21 communes, dont 16 au sud-est du département de la Sarthe et 5 au nord-ouest du département d'Indre-et-Loire.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins, sont essentiellement installées sur les pentes des coteaux et rebords de plateau, présentent des sols caillouteux et sains issus du tuffeau du Turonien et des argiles à silex du Sénonien. Quelques parcelles présentent des sols issus des formations détritiques de l'Eocène ou intégrant des éléments issus de terrasses alluviales du Loir.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les [précipitations](#) sont d'environ 680 millimètres par an.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon la tradition orale, de la vigne a été plantée au VI<sup>ème</sup> siècle par Saint Lézin, alors évêque d'Angers, dans le sud de la Sarthe aux alentours de la commune de Marçon. C'est sur cette commune que des moines fondent le prieuré de Saint-Lézin, rattaché à l'abbaye Saint-Julien de Tours à laquelle il fournit une certaine quantité de vins. Ils implantent du pineau d'Aunis sur leurs terres à Chahaigues plus souvent nommés plant de Mayet, Gros Véronais, Mançais noir ou Plant d'Aunis. Le Loir est déjà, à cette époque, le moyen de transport privilégié pour diverses denrées destinées aux pays du nord de l'Europe, transitant par la Loire jusqu'à Nantes.

La douceur de vivre et les vins de la vallée du Loir sont chantés par les poètes de La Pléiade réunis autour de Pierre de RONSARD, dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, et ces vins sont souvent cités dans les écrits et mémoires d'alors.



Ainsi RABELAIS, dans son « *Pantagruel* », signale que la commune de La Chartre est encombrée de marchands de vin, RONSARD chante les vins du Loir, tandis qu'HENRI IV, qui chasse en forêt de Bercé (Château-du-Loir), ne veut voir sur sa table que le vin du pays.

Dans ses mémoires, le Comte de ROCHECOTTE (1769-1797) indique que sur la vallée du Loir, le coteau exposé au midi, sur les communes de Chahaignes et de la Chartre-sur-le-Loir, produit des vins dont plusieurs sont renommés.

Jules GUYOT écrit dans son « *Etude des vignobles de France* » (1876) que « *le climat de la Sarthe appartient à cette partie de la zone tempérée où les fruits sucrés acquiert le maximum de leur finesse, les raisins y sont délicieux et les vins produits remarquables. Les deux principaux cépages de la Sarthe sont, pour le rouge le pineau [pineau d'Aunis N], et pour le blanc, le pineau de la Loire [chenin B]* ».

Pierre VIALA, ampélographe et spécialiste des maladies de la vigne, en pleine crise phylloxérique, obtient une mission viticole et se charge de réaliser une étude très détaillée des terrains des vignobles de la Sarthe. Il préconise alors « *d'avoir recours aux vieux cépages sarthois qui ont fait leurs preuves et qui ont donné la réputation de vos vins* ». Il conclut lors de sa conférence devant le Préfet et le Maire de Château du Loir : « *Vous avez entre vos mains une richesse qu'il ne faut pas laisser d'amoindrir. Vous devez tenir à honneur de faire briller avec la meilleure intensité que jamais, dans l'extrême nord, une des plus belles perles de la couronne viticole française* »

A cette époque, sont cités principalement les vins blancs de pineau de la Loire (cépage chenin B) avec les millésimes 1837, 1870 et 1893 qui sont particulièrement appréciés. Les vins rouges prennent toute leur place au début du XX<sup>ème</sup> siècle et les millésimes 1911, 1921, 1934 et 1937, marquent les esprits. En 1948, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du loir » est reconnue pour les différentes catégories de vins avec la même zone géographique que celle définie en 2010.

En 2009, la superficie du vignoble représente plus de 80 hectares, exploités par environ 25 producteurs, pour une production d'environ 4000 hectolitres. Les vins rouges et blancs représentent chacun environ 40 % des volumes, et les vins rosés 20 %.

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

Les vins blancs sont généralement secs et dans ce cas le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage.

Ils présentent souvent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse. Ils possèdent un potentiel qui s'exprime en vieillissant. Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants, pouvant atteindre plusieurs dizaines d'années. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors par rares et se révèlent souvent avec le temps.

Les vins rosés sont légers, finement bouquetés et rafraîchissants. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, et fréquemment dominé par la senteur poivrée. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent.

D'une robe rubis, les vins rouges offrent une palette aromatique complexe, où dominent en général les arômes épicés associés aux senteurs de fruits rouges très mûrs.

## *3°- Interactions causales*

Le Loir a été l'un des éléments déterminant de la diffusion et de la notoriété des vins des « Coteaux du Loir ». Cette rivière a permis aux bateliers, sur des bateaux à fond plat, appelés « *gabares* », d'exporter les denrées comme le vin jusqu'à Nantes en rejoignant la Loire à Angers. Le loir a ainsi eu le même rôle que la Loire, une trentaine de kilomètres plus au sud, tant au niveau du transport des vins

que de l'implantation de vignobles, à proximité des voies de transport et sur des situations topographiques favorables.

Les parcelles, traditionnellement choisies par les producteurs, se situent sur les pentes des coteaux et rebords de plateau et présentent des sols pourvus d'une charge caillouteuse grossière importante. Ces sols offrent ainsi un excellent drainage et permettent un bon fonctionnement hydrique et physiologique de la vigne.

Par ailleurs, la situation climatique de la vallée du Loir et l'encépagement du vignoble majoritairement constitué de cépages pineau d'Aunis N et chenin B, respectivement de 2<sup>ème</sup> époque tardive et de 3<sup>ème</sup> époque hâtive, imposent une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production traduite par une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte pour le chenin B.

L'effet millésime, particulièrement marqué au sein de la zone géographique, a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins.

Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques du millésime, les raisins blancs récoltés seront plus ou moins riches en sucres. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins. Lorsque les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins présentant des sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches.

Les coteaux, armés par la craie tuffeau et creusés de nombreuses caves utilisées pour la vinification et la conservation, favorisent la mise en valeur du potentiel de garde des vins, traduite dans le cahier des charges par une durée d'élevage adaptée.

Jules GUYOT, dans son chapitre de l'« *Etude des vignobles de France* » (1876) consacré à la Sarthe, évoque « *la vallée du Loir, si favorable aux bons cépages et aux bons vins* » et fait état de la notoriété des vins du secteur : « *Jullien cite d'ailleurs les vins des Jasnières, de Château-du-Loir [...] comme ayant une bonne et ancienne réputation ; je puis affirmer au moins que ceux des Jasnières, de Marçon, dans le canton de la Chartre, et ceux de Vouvray[-sur-Loir], Malicorne, Montabon, de Château-du-Loir, valent beaucoup mieux que leur réputation, déjà bonne* ».

Dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, HENRI IV, RABELAIS et RONSARD ont, chacun avec leur sensibilité et leur passion, vanté les vins des « Coteaux du Loir ». Passion que les opérateurs, au fil des générations, ont su perpétuer en gérant les diverses conditions de maturité des raisins des cépages pineau d'Aunis N et chenin B, favorisant ainsi l'expression originale des vins sur cette zone géographique.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation*

a) – Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage pineau d'Aunis N est :  
- supérieure ou égale à 50% de l'encépagement de l'exploitation, jusqu'à la récolte 2013 incluse;  
- supérieure ou égale à 55% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2014 jusqu'à la récolte 2018 incluse ;  
- supérieure ou égale à 60% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2019 jusqu'à la récolte 2022 incluse.

b) – Pour les vins rosés, la proportion du cépage gamay N peut être supérieure à 40% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2022 incluse.

### *2°- Mode de conduite*

#### a) - Densité

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité minimale à la plantation fixées dans le présent cahiers des charges, tout en présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et une densité minimale à la plantation

comprise entre 4500 et 5000 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 2023 incluse.

b) - Règles de taille

Les parcelles de vigne plantées en cépage cabernet franc N, en place à la date du 31 juillet 2009, peuvent, jusqu'à leur arrachage, être taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 11 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs.

## **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 « Coteaux du Loir » 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) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » 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.

c) - Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

d) - 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 d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de renonciation à produire*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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.

### *3. Déclaration préalable des transactions*

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- 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.

### *4. Déclaration préalable de conditionnement*

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

### *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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

### *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 de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Registre de suivis des contrôles maturité*

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré au moins un contrôle de maturité par cépage.

### *2. Vignes sous dispositions transitoires*

Tout opérateur exploitant des vignes en place en place à la date du 31 juillet 2009, dont la densité de plantation est supérieure à 4 500 pieds par hectare mais inférieure à 5 000 pieds par hectare, tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

### CHAPITRE III

#### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la maturité	- Contrôle documentaire et contrôle sur site; - Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées

<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou 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 (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](mailto: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**  
**« COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE »**  
**homologué par le décret n° 2011-1275 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985, 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 « Coteaux d'Aix-en-Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Etang, Charleval, Châteauneuf-les-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensues-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvieille, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Pelissanne, Peyrolles-en-Provence, Port-de-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues ;
- Dans le département du Var : Artigues, Rians.

*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 6 et 7 juin 1985.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles, Aureille, Beaurecueil, Bouc-Bel-Air, Cabriès, Carry-le-Rouet, Eyragues, Fos-sur-Mer, Gardanne, Grans, Maillane, Meyreuil, Miramas, Mollégès, Noves, Orgon, Les Pennes-Mirabeau, La Roque-d'Anthéron, Marignane, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Paul-les-Durance, Sausset-les-Pins, Sénas, Tarascon, Le Tholonet, Vitrolles ;

Dans le département du Var : Esparron, Ollières.

## **V. - Encépagement**

### *1°- Encépagement*

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N et carignan N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : vermentino B ;
- cépages complémentaires : clairette B, grenache B, sauvignon B et ugni blanc B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B et sémillon B.

### *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

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.

a) - Vins rouges et rosés :

- Deux au moins des cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1° b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

## **VI. - Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat).
- Chaque pied porte au maximum 8 coursons à un ou 2 yeux francs.
- Les cépages cabernet-sauvignon N, sauvignon B, sémillon B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot avec 8 yeux francs au plus par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.



- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois la distance entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 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.

- Les vignes présentent un état sanitaire satisfaisant tout au long du cycle végétatif.

- L'enherbement est autorisé mais est maîtrisé.

## 2°- Irrigation

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

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins sont transportés dans des contenants dont le revêtement est en bon état et conforme aux normes alimentaires en vigueur.

### 2 - Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	180	11 %
Vins rouges	190	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 60 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 réception de vendange permet une séparation correcte des différentes catégories de raisin ;
- La pression exercée lors de l'utilisation de pressoirs pneumatiques est inférieure ou égale à 2 bars.

#### b) - Assemblage des cépages.

- Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ;
- La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

#### c) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent, au conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### d) - Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins rouges, blancs et rosés, après fermentation, est inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

#### e) - 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 issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

f) - Matériel interdit.

Les érafloirs centrifuges, les pressoirs continus, les vinificateurs continus, les cuves à recyclage des marcs ainsi que les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres sont interdits.

g) - Capacité de cuverie.

- La capacité globale de cuverie est au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié dans le cas d'une première récolte et de 1,6 fois à partir de la deuxième récolte ;
- Les cuves en fer et en ciment présentent un revêtement en bon état et conforme à l'usage œnologique.

h) - Entretien global du chai et du matériel.

- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

i) - Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification est doté d'un outil de maîtrise des températures.

*2°- Dispositions par type de produit*

a) - Les vins rouges sont obtenus soit par vinification classique comportant l'éraflage préalable des grappes, sauf en cas de vendange mécanique, soit par la mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers ;

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

b) - Les vins blancs et rosés peuvent être élaborés par macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct ;

- La proportion de vins rosés issus de saignée ou de macération pelliculaire est supérieure ou égale à 30 % du volume total des vins rosés ;
- Le débourage des moûts destinés à la production de vins blancs et rosés est obligatoire.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Le conditionnement est réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène avec le matériel adapté au volume conditionné.

b) - 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;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 12 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 ;

- Un moyen de maîtrise thermique suffisant, protégeant les vins de toute élévation de température excessive, est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

*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 sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 <sup>er</sup> décembre de l'année de récolte

## X. - Lien avec la zone géographique

1° - *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond essentiellement à la partie occidentale de la basse Provence calcaire et s'étend de la Durance, au nord, à la mer Méditerranée, au sud, et de la vallée du Rhône, à l'ouest, à la montagne Sainte-Victoire, à l'est.

Elle est précisément délimitée au sein de 47 communes du département des Bouches-du-Rhône et de 2 communes du département du Var.

Trois chaînes montagneuses, érodées, s'allongent d'est en ouest : la chaîne de la Nerthe (ou de l'Estaque), au sud de l'étang de Berre, la chaîne de la Fare, au centre, le chaînon des Costes et son prolongement, le horst de Vernegues, au nord.

Entre ces chaînes s'étendent des bassins sédimentaires : le bassin de Vitrolles, le bassin de La Touloubre et enfin celui de la basse Durance, au nord, de Pelissanne à Rognes.

Enfin les chaînons calcaires marneux de la Trevaresse et celui d'Eguilles résultent de la surrection d'une ancienne dépression nord-sud, de la ville d'Aix-en-Provence jusqu'à la Durance.

La zone géographique bénéficie d'un bel ensoleillement annuel de 2900 heures au sein d'un climat de type méditerranéen. Elle est également soumise aux effets du Mistral, vent froid et sec, particulièrement fréquent au mois d'avril.

La pluviométrie annuelle, qui oscille entre 550 millimètres et 680 millimètres, est répartie de façon irrégulière sur l'année, essentiellement concentrée sur le printemps et l'automne.

L'activité viticole se localise, soit sur des formations marno-calcaires donnant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse, soit sur des formations de molasse et de grés avec des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux.

Malgré son étagement du littoral au nord de la montagne Sainte-Victoire, le paysage possède une unité d'ensemble, liée à sa morphologie caractéristique faite d'une succession de petits massifs et de zones dépressionnaires où se distribuent des formations lithologiques et des sols comparables. Les massifs de calcaire compact présentent de larges affleurements rocheux mêlés de sols très caillouteux et peu profonds, domaine des taillis, des garrigues et de boisements de résineux.

## b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme pour l'ensemble provençal, la culture de la vigne dans la zone géographique est vieille de plus de 2000 ans. Il semble que le vignoble aixois soit déjà très étendu dès le I<sup>er</sup> siècle avant J.C.

Les Grecs, qui fondent *Massilia* (Marseille), introduisent, outre certains cépages comme l'ugni blanc B, la pratique de la taille de la vigne et du pressurage des raisins dans les environs de la cité phocéenne et permettent ainsi le développement d'une économie associée.

La vigne entre alors dans la trilogie agraire méditerranéenne, au coté de l'olivier et du blé.

Dès l'an 102 avant JC, PLUTARQUE écrit que les vins d'Aix-en-Provence rendent la tâche de MARIUS plus ardue, car les Teutons « *avaient le corps appesanti par l'excès de chère, mais le vin qu'ils avaient bu, en leur donnant plus de gaieté, ne leur avait inspiré que plus d'audace* ».

La première phase de développement est liée à l'implantation romaine, l'organisation du commerce arrivant par la suite, au Moyen-Âge via les congrégations religieuses. L'influence du Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence, conduit à un important développement de la notoriété des vins et, de fait, des surfaces en culture dès le XV<sup>ème</sup> siècle.

Cette notoriété est confirmée dans le temps, comme en témoigne Roger DION qui cite, dans son « *Histoire de la Vigne et du Vin en France* », qu'en 1742, à l'occasion du passage de l'Infant Don PHILIPPE et d'un ambassadeur ottoman, le corps de la ville d'Aix-en-Provence décide de revenir à l'ancien usage d'offrir exclusivement en pareille circonstance des vins du cru : « *Ces vins devaient être de bonne qualité vu la réception d'hôtes de marque* ».

La vigne se maintient et connaît même une seconde étape importante de son développement, à partir du milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, avec l'accroissement des défrichements sur les pentes des collines.

Cette extension de la viticulture est également liée au développement des relations commerciales avec les Antilles, à partir du port de Marseille, et même de celui de La Ciotat. La politique de libre échange inaugurée par le second empire accentue cette tendance.

Le vignoble n'a cependant pas échappé à la crise du phylloxera mais, son histoire, sa notoriété, une communauté vigneronne forte, ont permis une reconquête rapide de l'outil de production et le maintien des usages anciens.

L'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure est reconnue le 23 janvier 1956.

Par décret du 24 décembre 1985, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » vient couronner les efforts qualitatifs et la persévérance des producteurs et de cette communauté.

Le vignoble, en 2009, couvre plus de 4100 hectares pour une production moyenne annuelle de 195000 hectolitres que se partagent 12 caves coopératives et 70 domaines particuliers.

### 2° – *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges représentent 25 % de la production. Ce sont des vins équilibrés et fruités qui peuvent atteindre leur plénitude après 2 à 3 années d'élevage en bouteille. Ils présentent, au nez, des notes florales, comme la violette, ou végétales, rappelant le foin, le laurier ou le tabac, qui laissent ensuite la place à des nuances plus évoluées, comme la cannelle ou la fourrure. Les vins sont issus principalement des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, associés souvent aux cépages cabernet-sauvignon N et au carignan N.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent, en 2009, 70 % de la production. Ce sont des vins légers, souples, fruités et floraux, majoritairement consommés dans leur jeunesse. Ils sont essentiellement élaborés à partir des cépages grenache N, cinsaut N et counoise N. Ils arborent une belle robe rose pâle aux reflets brillants

Les vins blancs représentent 5% de la production. Ils sont issus du cépage vermentino B, associé généralement aux cépages ugni blanc B et clairette B. Ce sont des vins frais, avec des notes florales et fruitées.

### 3°- Interactions causales

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse développés sur des marnes, et des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux développés sur des molasses et des grés.

La forte présence de cailloux constitue d'une part un écran de protection contre l'évaporation et d'autre part un élément indispensable au régime hydrique des pieds en favorisant le drainage.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille précisément définies.

Les parcelles présentant des sols développés sur marnes sont particulièrement propices à l'obtention de vins riches en alcool, avec du gras, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.

Les parcelles présentant des sols sableux développés sur molasses et grés sont plus aptes à l'obtention de vins moins riches en alcool, légers et fruités.

Le climat méditerranéen bénéficiant d'un bel ensoleillement, très chaud, et très ventilé sous les effets du Mistral, est particulièrement favorable au développement d'un encépagement exigeant, adapté au fil des générations, apportant qualité et identité aux vins. Ainsi, le cépage grenache N apporte richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N, une bonne aptitude au vieillissement des vins.

En 1782, l'abbé ROZIER parle ainsi du vignoble et de ses vins : « *Une terre composée de sable de graviers, de cailloux de roches (pourries) est excellente pour sa culture, la terre sablonneuse produit un vin fin, la graveuleuse un vin délicat, la roche brisée un vin fumeux, généreux et de qualité supérieure* ».

En 1864, le chanoine FISSIAUX, rapporteur du concours agricole d'Aix-en-Provence constate que : « *En parcourant ces campagnes actuellement désolées par une sécheresse persistante, nous avons rencontré des vignes bien tenues, à la végétation luxuriante étalant les splendeurs de leurs riches produits sur des coteaux naguère incultes* ».

En 1867, J.B. BAILLE, dans la revue « Le Sémaphore » écrit : « *...il existe près d'Aix, une grande ferme modèle dont les vins depuis une dizaine d'année ne le cèdent en rien aux meilleurs crus des Côtes du Rhône* ». Cette ferme, « La Montauronne », produit toujours, en 2009, des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime dans l'assemblage des vins issus des différentes situations et des différents cépages.

Ce savoir-faire, adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vins rouges, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

## XI. - Mesures transitoires

### 1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage

La production issue des exploitations respectant les dispositions relatives à l'encépagement et aux règles de proportion à l'exploitation suivantes, peut bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2028 incluse :

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.

ENCEPAGEMENT	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés		
<p>Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages cinsaut N, cournoise N, mourvèdre N et syrah N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages cabernet-sauvignon N et carignan N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.</li> </ul>	<p>Jusqu'à la récolte 2028 incluse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages dont au moins un des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ;</li> <li>- La proportion des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.</li> </ul>
Vins blancs		
<p>Les vins sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, sauvignon B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B et vermentino B, est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement;</li> <li>- La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion des cépages sauvignon B et sémillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jusqu'à la récolte 2018 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages ;</li> <li>- De la récolte 2019 à la récolte 2028 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages dont au moins le cépage vermentino B, lequel est présent dans l'assemblage dans une proportion supérieure ou égale à 50 %.</li> </ul>

## 2°- Modes de conduite

Les parcelles de vignes en place à la date du 30 mars 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité à la plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2028 incluse, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

## 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 « Coteaux d'Aix-en-Provence » 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 Provence ».

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

## CHAPITRE II

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Tout 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 31 mars qui précède la récolte.

Il doit mettre cette liste à jour, chaque année, avant cette même date.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 30 novembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie à l'organisme de contrôle agréé.

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 de transaction et de retrait*

- Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans les deux jours ouvrés qui suivent la transaction et au plus tard deux jours ouvrés avant la première retrait du lot ayant fait l'objet de la transaction.

- Si la retrait est effectuée au-delà d'un délai de six mois suivant la transaction, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retrait au moins sept jours ouvrés avant le retrait du produit.

#### *4. Déclaration préalable de conditionnement*

- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour chaque lot au moins deux jours ouvrés avant le conditionnement aux fins de déclenchement du contrôle produit.

- Les opérateurs qui conditionnent au moins deux fois par an du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée.

- Les lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

#### *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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### 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 quinze jours maximum après ce déclassement.

### II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Outil de récolte et contenants de transport de la vendange.	Contrôle sur site.
<b>A4</b> - Outil de transformation, élaboration, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit et capacité de cuverie.	Contrôle sur site.
Etat du chai et maîtrise thermique.	Contrôle sur site.
Outil de maîtrise des températures de vinification.	Contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et maîtrisé thermiquement pour les produits conditionnés.	Contrôle sur site.
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble.	
Potentiel revendicable.	- Contrôle documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire. - Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain : conformité de l'encépagement. - Contrôle et gestion des pieds manquants
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souches et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Entretien général.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.

Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Gestion des apports.	Vérification documentaire ou visites sur site (séparation des différentes catégories de raisins).
Elimination des rafles pour les vins rouges.	Contrôle sur site.
Pratiques œnologiques et techniques de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Conditionnement.	Contrôle sur site.
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen organoleptique et examen analytique
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)

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.gov.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 « MONTLOUIS-SUR-LOIRE »  
homologué par le décret n° 2011-1276 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », initialement reconnue par le décret du 6 décembre 1938, 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 complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

**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 tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

*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 6 et 7 novembre 2003.

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 approuvée.

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

**V. - Encépagement**

a) - Les vins sont issus du cépage chenin B.

b) – Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage chenin B suivants : 417 et 278.

**VI. - Conduite du vignoble**

## *1°- Modes de conduite*

### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare, avec un écartement maximum entre les rangs de 1,60 mètre. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

### b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées avant le 1<sup>er</sup> mai.
- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, chaque courson portant au maximum 2 yeux francs.
- Toutefois, un courson au plus par pied peut être taillé avec un maximum de 3 yeux francs.
- Le nombre d'yeux francs par pied est de 10 en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.
- Toutefois, pour les vignes âgées de moins de 10 ans, le nombre d'yeux francs maximum par pied est de 8.

### c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- La végétation est maintenue à la verticale.
- Le palissage est constitué de piquets, d'amarres et d'au moins 2 fils releveurs.

### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

### 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*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural et de la pêche maritime.

### *2°- Maturité du raisin*

a) - Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :

- à 170 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;
- à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 10,5 % pour les vins tranquilles ;

- 9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

### **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 tranquilles, à 52 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 mousseux et les vins pétillants, à 65 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 tranquilles, à 65 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 mousseux et les vins pétillants, à 78 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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) Normes analytiques

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent, avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;

- Les vins qualifiés avec le terme « sec » présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

##### b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %. Pour ces vins, dans la limite des dispositions réglementaires liées à l'enrichissement, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 7,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par 2  $[7,5 - (\text{titre alcoométrique volumique naturel}/2)]$ .

c) - Matériel interdit

Est interdite l'utilisation :

- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des cuves en ciment brut.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au rendement moyen de l'exploitation des cinq dernières campagnes, multiplié par la surface en production.

e) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel.

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

*2°- Dispositions par type de produit*

a) - Les vins tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle la récolte.

- L'opération de dégorgement, qui est une opération d'élaboration, est réalisée à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - 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;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement, pour les vins mousseux ou pétillants.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou du dégorgement.

b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie de locaux adaptés pour le stockage des produits conditionnés (caves ou locaux avec isolation thermique ou climatisés).

*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 tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.
- Les vins tranquilles peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1° - Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé quelques kilomètres à l'est de Tours, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » s'inscrit sur un plateau calcaire formant un triangle, limité respectivement au nord et au sud par les vallées de la Loire et du Cher, et à l'est par le massif de la forêt d'Amboise. Cette zone géographique se limite au territoire de 3 communes.

Le relief de la zone géographique est assez marqué, et l'altitude à laquelle est implanté le vignoble est comprise entre 55 mètres et 100 mètres environ. Au sud-est, le plateau plonge vers la vallée du Cher, formant un coteau viticole entaillé de vallées sèches. A l'ouest et au nord, le plateau viticole se finit de manière abrupte, par une falaise d'une trentaine de mètres, entaillée çà et là de petits vallons secs.

Géologiquement, le plateau est armé par les formations crayeuses du Turonien (craie micacée, tuffeau jaune) et du Sénonien (craie de Villedieu, affleurante sur la vallée du Cher), surmontées des formations argilo-siliceuses du Sénonien (argiles à silex), çà et là de l'Eocène (poudingues, cailloutis), et surtout des matériaux sableux alluviaux de hautes terrasses fluviales, plus ou moins mêlés de sables d'origine éolienne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur des sols majoritairement argilo-siliceux, quelquefois argilo-calcaires. Les dépôts sableux surmontant le haut des reliefs apportent très souvent une dominante texturale sableuse.

Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales, sur lequel la Loire exerce son rôle de régulateur thermique, et avec quelquefois d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le « tuffeau », matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises du plateau, a été creusé de vastes carrières souterraines de la période romaine jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle, réutilisées comme caves de vinification des vins tranquilles, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage.

Du XIV<sup>ème</sup> au XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble produit des vins blancs, dont la qualité et le potentiel de garde permettent le transport sur la Loire jusqu'à Nantes puis l'expédition vers les pays du nord de l'Europe. Ils sont couramment vendus sous le terme de « *Vouvray* », qui désigne alors les meilleurs vins blancs de la région de Tours.



Au cours des années 1930, plusieurs jugements rejettent la demande de rattachement à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray ». Les vigneron de Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau s'engagent alors dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, laquelle est reconnue en 1938 sous le nom de « Montlouis », nom modifié en « Montlouis-sur-Loire » en 2002.

En 2008, le vignoble couvre 400 hectares, exploités par une cinquantaine de viticulteurs. La moitié de cette surface est destinée à la production de vins tranquilles (environ 6000 hectolitres) et l'autre moitié à la production de vins mousseux ou pétillants (environ 9600 hectolitres).

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

### *Vins tranquilles*

Les vins tranquilles secs présentent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse, qui peuvent en vieillissant faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel.

Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors par rares, et des notes d'amandes grillées ou de coing se révèlent souvent avec le temps.

### *Vins mousseux*

Les vins mousseux, à la mousse fine et légère, se caractérisent souvent par des notes de fruits à chair blanche ou d'agrumes, ainsi que par une nuance briochée qui s'affirme avec le temps.

Les vins pétillants se distinguent par leur plus faible teneur en gaz carbonique et leur bulles plus discrètes, moins présentes en bouche. Ces vins aimables présentent en général un caractère plus vineux que les vins mousseux.

## *3°- Interactions causales*

### *Vins tranquilles*

Les vins sont exclusivement issu du cépage chenin B, cépage rustique donc les potentialités varient fortement en fonction de la nature du sol où il est implanté, et qui, de plus, dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », est proche de sa limite orientale de culture au sein de la vallée de la Loire.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles dont les sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.

Ces situations offrent au cépage chenin B des conditions favorables à une expression originale et élégante, mais imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par l'interdiction de certains clones, la conduite de la vigne et une taille courte.

Les viticulteurs montlouisiens se sont adaptés aux exigences du cépage chenin B et en ont tiré profit en diversifiant les itinéraires techniques et les types de vins produits. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés seront plus ou moins riches en sucres fermentescibles. Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea*.

Le choix des parcelles pour la culture de la vigne, l'adaptation puis la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil du temps, expliquent la qualité des vins de « Montlouis-sur-Loire ». Leur notoriété se traduit par la permanence de leur commerce, facilité à l'origine par la présence de la Loire et du Cher ». Faisant très probablement suite à des échanges beaucoup plus anciens, aux XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles, les vins sont transportés par voie d'eau jusque Nantes, puis réexpédiés vers le nord des Flandres et les Pays-Bas. Depuis lors, leur réputation n'a cessé de croître, et ils sont, en 2010, commercialisés hors du territoire national ou exportés dans le monde entier.

### *Vins mousseux*

La production des vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter, les viticulteurs montlouisiens ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des « *mousseux naturels* » et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme « pétillants » naissent ainsi à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. Au tournant du XX<sup>ème</sup> siècle, un transfert de compétence se produit, en faisant appel à des spécialistes champenois. La présence de caves creusées dans le « *tuffeau* » constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lattes de 9 mois minimum contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcelaire délimitée*

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcelaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 novembre 2003, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, 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 2028 incluse.

### *2°- Modes de conduite*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1<sup>er</sup> janvier 1990 peuvent être taillées avec un long bois à 7 yeux francs au maximum, un courson à 2 yeux francs maximum et un rappel de conduite à un œil franc, jusqu'à leur arrachage.

### *3°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes et des cuves en ciment brut s'appliquent à compter de la récolte 2014.

## **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 « Montlouis-sur-Loire », 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) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » 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.

c) - Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

d) - La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas neuf centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.

e) - 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 d'un lieudit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

#### 2. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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.

#### 3. Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à la déclaration de fin de tirage souscrite auprès des services locaux de la DGDDI.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ou de vins tranquilles.

#### *4. Déclaration préalable de transaction*

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et le type du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

#### *5. Déclaration préalable de conditionnement*

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

#### *6. 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 des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### *7. Déclaration de remise en cercle*

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

#### *8. 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 de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

#### *9. 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 de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type de produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Registre de suivi de maturité*

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte

pour au moins 2 îlots identifiés représentatifs de l'exploitation.

#### 2. *Registre de vinification*

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

#### 3. *Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement*

Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué notamment :

- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

#### 4. *Registre de conditionnement*

Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué :

- la date de conditionnement ;
- le volume conditionné ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles ou autres contenants.

#### 5. *Vignes sous dispositions transitoires*

a) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

b) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 1<sup>er</sup> janvier 1990 ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation.

### CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.

<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité globale de cuverie	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied
Palissage	Contrôle sur le terrain : mesure de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôle sur le terrain et suivi des dérogations
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Enrichissement	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement)
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, et avant dégorgement.	Examen analytique et organoleptique

Vins tranquilles 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 (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](mailto: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 « MONTRAVEL »  
homologué par le décret n° 2011-1277 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montravel », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937 pour les vins blancs et le décret du 23 novembre 2001 pour les vins rouges, 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 « Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1° - Aire*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Vélines et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 de Le Fleix à Villefranche-de-Lonchat.*géographique*

*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 14 septembre 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point 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, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Bergerac, Le Fleix, Monfaucon, Saint-Laurent-des-Vignes.
- Département de la Gironde : Gardégan-et-Tourtirac, Gensac, Franc, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

**V. - Encépagement**

*1° - Encépagement*



- a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants  
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;  
- cépage accessoire : ondenc B.
- b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :  
- cépage principal : merlot N ;  
- cépages complémentaires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N.

#### *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

La proportion 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.

a) – Vins rouges :

La proportion du cépage merlot N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) – Vins blancs :

- La proportion du cépage sémillon B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages sauvignon B et sauvignon gris G est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

### **VI. - Conduite du vignoble**

#### *1°- Mode de conduite*

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un espacement entre les pieds sur le même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille Guyot, en taille cordon de Royat ou en taille à « cots », avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :  
- 8000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;  
- 8500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vignes 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 global de la vigne.

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

#### *2°- 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

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rouges	189	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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	58
Vins rouges	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 BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	70
Vins rouges	60

### 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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 blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages dont un cépage principal.

#### b) - Fermentation malolactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure à 3 grammes par litre.

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite pour l'élevage des vins.

- L'addition de tanins est interdite.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 13 % pour les vins blancs.

#### e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus et les foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palettes dite centrifuge) sont interdits.

#### f) - Capacité de cuverie

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

### *2°- Dispositions par type de produit*

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte dont au moins 3 mois en bouteille.

### *3°- 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 ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

#### 4°- Dispositions relatives au stockage

Le stockage des vins finis, en vrac ou conditionnés (bouteilles), est réalisé en évitant les fortes variations de température.

Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

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

- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

- 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.

### 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 la partie occidentale du département de la Dordogne. Limitée par la vallée de la Dordogne au sud et la forêt du Landais au nord et à l'est, cette zone repose sur un plateau découpé par les vallées de l'Estrop et de la Lidoire et se répartit ainsi sur le territoire de 14 communes.

Le substratum géologique correspond à l'extension maximale de la mer à l'Oligocène avec, le dépôt de calcaire à « astéries », à l'ouest, et d'un faciès plus argileux à l'est.

L'ensemble de ce substratum est recouvert par les molasses de « l'agenais », formation fluvio-lacustre.

Au nord, cette assise disparaît, au profit d'un système détritique dénommé « Sables et graviers du Périgord », issu du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central, et constitué de dépôts lenticulaires caractérisés par une alternance de sables grossiers ou de graviers avec des intercalations d'argiles silteuses.

Enfin, dans la vallée de la Dordogne, des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. L'aire parcellaire délimitée repose sur trois grands types de sols développés sur les coteaux en fonction du substratum :

- Sur les molasses se développent des sols généralement argilo-siliceux, légèrement battants avec une acidité nette et une carence en potasse marquée,

- Sur le calcaire à « astéries » se développent des sols argilo-calcaires caractéristiques, avec un fort pouvoir chlorosant,

- Sur les « Sables et graviers du Périgord » se développent des sols acides argilo-limono-sableux battants.

La zone géographique, qui se situe à environ une centaine de kilomètres de l'Océan Atlantique, bénéficie pleinement d'un climat océanique. La douceur des températures au printemps et en automne permet un déroulement optimal du cycle végétatif de la vigne avec un débourrement précoce et une chute tardive des feuilles. Les pluies, abondantes en mai et plus faibles en été, suffisent pour assurer une alimentation hydrique régulière de la plante.

La zone géographique de « Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief de coteaux dont la limite est nettement marquée à l'est par un important méandre de la Dordogne qui vient buter contre l'éperon rocheux de la commune du Fleix.

La vigne est omniprésente dans le paysage, installée sur les coteaux qui se développent au-dessus du calcaire à « astéries ».

Les sommets sont parfois couronnés de petits îlots incultes ou boisés.

Les versants sud sont aussi largement colonisés par la vigne, lorsque la pente n'est pas trop forte, mais le développement urbain y est parfois important.

Les versants nord et les vallons sont destinés à des prairies permanentes pour l'élevage.

Au nord, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

« *In monte revelationem* » : « *en montant j'ai eu la révélation* », telle serait l'origine du nom de « Montravel »

Montravel est le nom d'un petit village fortifié dominant la vallée de la Dordogne, rasé sur ordre de Louis XIII lors des guerres de religion.

Les dix-huit paroisses du canton de Vélines ainsi que la commune de Montpeyroux constituent une châtellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de « Montravel » sont acheminés, vendus et appréciés en Angleterre et en Hollande.

En application de la loi de 1919 sur les délimitations judiciaires, le tribunal de Bergerac tranche un litige entre les viticulteurs de Lamothe-Montravel d'une part et ceux des cantons de Vélines et de Villefranche-de-Lonchat d'autre part. Le tribunal limite pour les vins blancs l'appellation d'origine « Montravel » au territoire de la châtellenie de Montravel, la production étant majoritairement constituée de vins blancs à cette époque là, sans grandes précisions sur le caractère sec ou sucré.

La question des vins rouges est éludée par le tribunal. Cette question est posée de nouveau en 1943 par les experts nommés par le comité national des appellations d'origine et chargés de la délimitation de la zone mais aucune suite n'est donnée. Il faut l'opiniâtreté d'un groupe de vignerons pour réparer cet oubli de l'histoire en permettant la reconnaissance en 2001 de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » pour les vins rouges.

La production viticole s'organise dès l'entre-deux-guerres avec quatre caves coopératives installées au sein du territoire et trois autres structures implantées sur des communes limitrophes.

Si le vignoble de « Montravel » représente le quart du vignoble bergeracois, la production de vin blanc sec n'est que de 15000 hectolitres en moyenne et la production de vin rouge d'environ de 1500 hectolitres.

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

Les vins se déclinent en vins tranquilles blancs secs et rouges.

Les vins blancs sont obtenus à partir d'un assemblage de cépages dans lequel dominent les cépages principaux tels le sémillon B et le sauvignon B ou le sauvignon gris G.

Ces cépages blancs s'expriment généralement, dans la diversité des assemblages, par des arômes exotiques, de la vivacité, de la minéralité et une belle longueur en bouche. Elevés sur lies fines, parfois en fûts de chêne, ces vins blancs secs sont très appréciés pour leur puissance, leur rondeur et surtout pour la grande fraîcheur minérale qu'ils conservent de nombreuses années.

Pour les vins rouges, la pratique de l'assemblage est nécessaire bien que le merlot N reste le cépage largement majoritaire.

Leur couleur est soutenue, très profonde. Le nez, avec ses notes de fruits noirs, très discrètement torréfié, évolue avec le temps vers des notes végétales et épicées. La bouche est en général à la fois puissante et élégante, les tanins sont bien mûrs et leurs finesse est remarquable. Si ces vins rouges

peuvent se déguster dès les premières années grâce à leur fraîcheur et leur fruité, ce sont des vins racés, et de belle expression après quelques années de garde.

### 3°- *Interactions causales*

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » se différencie du reste du Bergeracois par la constitution géomorphologique de ses coteaux où affleure le calcaire à « astéries ». L'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud.

La volonté de la mise en valeur de ce patrimoine se concrétise pour les vins rouges par une densité de plantation plus élevée que dans les autres secteurs du Bergeracois, un assemblage spécifique où domine le cépage merlot N et une volonté d'élaborer des vins de garde avec un élevage long tout en s'interdisant les pratiques telles l'utilisation de morceaux de bois au cours de l'élevage des vins, l'addition de tanins, les traitements thermiques de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C, mais aussi l'utilisation de pressoirs continus ou de bennes munies de pompe à palettes.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage d'au moins dix huit mois dont une durée minimale de trois mois en bouteilles. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate, la communauté humaine se fixe pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins blancs secs, le climat océanique avec une hygrométrie toujours élevée et la teneur en argile des sols permettent d'éviter le stress hydrique ou les coups de chaleur estivaux facilitant ainsi une maturité optimale du raisin.

La plus ancienne mention qui atteste d'une tradition viticole à « Montravel » remonte à 1080 lorsque les bénédictins du couvent de Saint-Florent de Saumur viennent s'installer à Montcaret, au Breuilh, à Bonneville et à Montravel. Ils y défrichent les terres incultes pour y cultiver la vigne et le blé, les deux espèces sacrées de la communion.

Le vigneron le plus célèbre de « Montravel » est sans nul doute le philosophe Michel Eyquem de Montaigne, maire de Bordeaux, dont le vignoble s'étendait au pied de la tour où il aimait se retirer pour écrire : *« les vignes qui sont des jardins et des lieux de plaisir, de beauté singulière et là où j'ai appris combien l'art pouvait se servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal »*.

En 1903, Edouard Féret, éditeur du livre « Bergerac et ses vins » fait les constations suivantes sur la zone géographique de « Montravel »: *« les vins rouges sont corsés, colorés, droits de goût et se rapprochent beaucoup, dans certains crus, des excellents vins du Castillonnais. »*

L'appellation d'origine contrôlée « Montravel » témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur un territoire dans lequel la communauté humaine a œuvré pour mettre en valeur, par ses savoir-faire, une production originale, confidentielle, bénéficiant d'une juste notoriété, commercialisée essentiellement conditionnée en bouteille, aussi bien pour les vins blancs que pour les vins rouges.

## **XI. - Mesures transitoires**

a) - Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est comprise entre 4000 pieds et 5000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1, 40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vignes plantées en cépages blancs, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est inférieure à 5000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est supérieure à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1,40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

c) - 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°) Dispositions générales*

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

### *2°) Dispositions particulières*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à 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 « Montravel » avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

#### *2. 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.

#### *3. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant 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.

#### 4. Déclaration préalable de retraitaison

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 maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retraitaison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur réalisant la retraitaison.

#### 5. 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 cinq 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.

#### 6. 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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### 7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

#### 8. 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 quinze jours maximum après ce déclassement.

## II. - Registres particuliers

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE III

### I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain



<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	Documentaire (contrôle des déclarations)
Rendement autorisé et entrée en production des	Documentaire (comptabilité matière)

jeunes vignes	Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière)
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire 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 (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](mailto: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.

-----