

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2008-1140 du 3 novembre 2008 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bandol », « Bordeaux », « Bordeaux supérieur », « Muscadet », « Muscadet Coteaux de la Loire », « Muscadet Côtes de Grandlieu » et « Muscadet Sèvre et Maine »

NOR : AGRP0817189D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche, de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et du ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique,

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 3/2008 et abrogeant les règlements (CEE) n° 2392/86 et (CE) n° 1493/1999 ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu les propositions de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 28 mai 2008, 10 juin 2008 et 25 juin 2008,

Décète :

Art. 1^{er}. – Sont homologués les cahiers des charges, annexés au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

« Bandol » ;

« Bordeaux » ;

« Bordeaux supérieur » ;

« Muscadet » ;

« Muscadet Coteaux de la Loire » ;

« Muscadet Côtes de Grandlieu » ;

« Muscadet Sèvre et Maine ».

Art. 2. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bandol » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes du Var :

Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

Art. 3. – I. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes de la Gironde :

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac,

Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnaud-de-Médoc, Castelveil, 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, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martes, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzand-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

II. – Pour la dénomination géographique « Haut-Benauges », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac et Targon.

Art. 4. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes de la Gironde :

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, 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, Castelnaud-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugiat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, 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, Montoussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'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-Guilleraques, 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-Yzand-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

Art. 5. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et, pour les vins qui prétendent à la mention « sur lie », l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique

Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, Carquefou, le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Couffé, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Ligné, Le Loroux-Bottreau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Mouzeil, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Sébastien-sur-Loire, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Vallet, Varades, Vertou, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Frossay, Geneston, Gétigné, Legé, La Limouzinière, Montbert, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, la Remaudière, Remouillé, Rezé, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Touvois, Vieillevigne.

Département de Maine-et-Loire

Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Tillières, La Varenne.

Département de la Vendée

Cugand, Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

Art. 6. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique

Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Mouzeil, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Sébastien-sur-Loire, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Varades.

Département de Maine-et-Loire

Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Florent-le-Vieil, La Varenne.

Art. 7. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique

Bouaye, Bouguenais, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Legé, La Limouzinière, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Touvois.

Département de la Vendée

Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

Art. 8. – Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » les vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1^{er} du présent décret et dont la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique

Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Le Loroux-Bottreau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Vertou.

Département de Maine-et-Loire

Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières.

Art. 9. – Sont abrogés :

- le décret du 2 février 2005 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bandol » ;
- le décret du 14 novembre 1936 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bordeaux », « Bordeaux Clairet », « Bordeaux rosé », « Bordeaux sec », « Bordeaux Côtes de Francs » et « Bordeaux Haut-Benauges » ;
- le décret du 14 octobre 1943 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » ;
- le décret du 23 septembre 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » ;
- le décret du 14 novembre 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » ;
- le décret du 29 décembre 1994 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » ;
- le décret du 14 novembre 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine ».

Art. 10. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre du budget, des comptes publics et de la fonction publique et le secrétaire d'Etat chargé de l'industrie et de la consommation, porte-parole du Gouvernement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 3 novembre 2008.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
MICHEL BARNIER

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics
et de la fonction publique,*
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat
chargé de l'industrie et de la consommation,
porte-parole du Gouvernement,*
LUC CHATEL

A N N E X E

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bandol », initialement reconnue par le décret du 11 novembre 1941, 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 « Bandol » 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 du département du Var :

Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

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.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

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

b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, clairette B, syrah N, ugni blanc B.

c) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, ugni blanc B ;
- cépages accessoires : marsanne B, sauvignon B, semillon B, vermentino 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.

Pour les vins rouges :

- la proportion du cépage mourvèdre N est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- la proportion de chacun des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

Pour les vins rosés :

- la proportion du cépage mourvèdre N est comprise entre 20 % et 95 % de l'encépagement ;
- la proportion de chacun des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

Pour les vins blancs :

- la proportion du cépage clairette B est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- la proportion de chacun des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes plantées à partir du 1^{er} septembre 1988 présentent une densité de plantation minimale de 5 000 pieds par hectare, soit une surface maximale de 2 mètres carrés par pied.

De plus, les vignes plantées à partir du 1^{er} août 2004 présentent un écartement maximal entre rangs de 2,5 mètres.

Toutefois les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximal de 2,5 mètres entre la crête du talus et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en gobelet ou en cordon de Royat, en taille courte à deux yeux francs par courson.

Chaque pied comporte au maximum huit yeux francs. Toutefois pour les vignes de plus de 30 ans d'âge, chaque pied peut comporter un nombre maximum de 12 yeux francs.

La taille est effectuée avant le 1^{er} mai.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes palissées en plan relevé, la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au moins égale à 0,3 fois l'écartement entre 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

Cette disposition s'applique également aux parcelles avant leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, à compter de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet et à compter de la première année suivant celle d'un greffage sur place ou d'un surgreffage.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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, plus généralement les facteurs naturels et l'environnement qui sont des éléments fondamentaux du terroir :

a) Le producteur doit éviter le développement des maladies, des parasites et des ravageurs qui pourraient altérer le potentiel viticole des parcelles concernées ou des parcelles environnantes. De même, le sol doit être entretenu pour éviter le développement des plantes vivaces.

b) Les pratiques d'ébourgeonnage et d'épamprage des ceps doivent être effectuées avant véraison.

c) L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation Bandol.

3° *Irrigation*

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° *Récolte*

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

b) Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° *Maturité du raisin*

a) Richesse en sucre des raisins.

La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)
Vins rouges	207

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)
Vins blancs	187
Vins rosés	187

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	12 % vol.
Vins blancs	11,5 % vol.
Vins rosés	11,5 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, blancs et rosés, à 40 hectolitres par hectare

2° Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, blancs et rosés, à 40 hectolitres par hectare.

A compter de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, à compter de la première année suivant celle d'un greffage sur place ou d'un surgreffage et jusqu'à leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, le rendement des jeunes vignes est limité à 40 hectolitres à l'hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes

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 troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

De plus, 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet.

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 septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

De plus, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :

- des parcelles de vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet.

5° *Dispositions particulières*

Pas de disposition particulière.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage1° *Dispositions générales*

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires, dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

c) Fermentation malolactique.

Au moment du conditionnement, les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins doivent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles conforme aux caractéristiques analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE
Vins blancs et rosés	3 grammes par litre
Vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % vol.	3 grammes par litre
Vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 % vol.	4 grammes par litre

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les thermotraitements de la vendange (flash-détente, thermodétente, thermo-flash,...) sont interdits.

L'addition de morceaux de bois ou de tout produit aromatisant à n'importe quel stade de la vinification, de l'élevage ou du conditionnement des vins rouges, rosés et blancs, est interdite.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons œnologiques est autorisée pour les vins de presse dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

Toute opération d'enrichissement est interdite.

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de foulo-pompes à pistons est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité globale de la cuverie doit au moins être équivalente à la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

i) Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2° *Dispositions par type de produit*

Les vins rouges font l'objet d'un élevage de dix-sept mois minimum à compter du 1^{er} décembre de l'année de récolte. En outre, ils font l'objet d'un élevage en fûts ou en foudres pendant dix-huit mois au moins.

Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage de trois mois minimum à compter du 1^{er} décembre de l'année de récolte.

3° *Dispositions relatives au conditionnement*

a) L'opérateur doit disposer d'un moyen de nettoyage avec de l'eau potable pour le circuit d'embouteillage.

- b) Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre doivent être en verre.
- c) 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. 644-36 du code rural ;
 - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
- Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de trois mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.
La température des lieux de stockage doit être maîtrisée.

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

- a) Date de mise en marché à destination du consommateur.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1^{er} mai de la deuxième année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} mars 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 blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1^{er} mars de l'année suivant celle de la récolte.
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1^{er} mai de la deuxième année suivant celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

- 1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.
- 2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.
- 3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.
- 4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite

- a) Encépagement.
- Pour les vins rosés :
- Jusqu'à la récolte 2010 incluse, la proportion de cépage mourvèdre N ne comporte pas de minimum à respecter.
- A compter de la récolte 2011 et jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion du cépage mourvèdre N peut être inférieure à 20 % de l'encépagement mais ne doit pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.
- Pour les vins blancs :
- A compter de la récolte 2008 et jusqu'à la récolte 2011 incluse, la proportion du cépage clairette B peut être inférieure à 50 % de l'encépagement mais ne doit pas être inférieure à 20 % de l'encépagement.
- A compter de la récolte 2008 et jusqu'à la récolte 2011 incluse, la proportion du cépage sauvignon B peut être supérieure à 10 % de l'encépagement sans excéder toutefois 30 % de l'encépagement.
- b) Densité de plantation.
- Les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1988 et le 1^{er} août 2004 ne répondant pas aux dispositions de densité à la plantation visées au premier alinéa du VI (1°, a), peuvent revendiquer l'appellation sous réserve que le volume revendiqué et la charge maximale moyenne à la parcelle soient diminués proportionnellement à la différence entre la densité théorique de 5 000 pieds par hectare et la densité réelle.

2° Matériels

Les foulo-pompes à pistons peuvent être utilisées pendant cinq ans au maximum à partir du 1^{er} janvier 2008.

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 « Bandol » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} 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 fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de renonciation à produire

Les déclarants de récolte doivent déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, pour chaque campagne, avant le 1^{er} juin précédant la récolte, les parcelles qu'ils renoncent à déclarer en AOC « Bandol ».

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé et aux services de l'INAO.

3. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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 minimum de trois jours ouvrables avant le conditionnement, sans que ce délai ne puisse dépasser un mois. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

Cas particuliers :

Les opérateurs qui réalisent des conditionnements au moins deux fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année, doivent effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée, pour une période déterminée et selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection. Le lot est défini 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum dix 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 quinze jours maximum après ce déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée. Localisation du chai de vinification et d'élevage dans l'aire géographique.	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires) Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Normes analytiques	Vérifier l'existence d'un suivi œnologique des vins élaborés (en prestation de service ou par des compétences propres).
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Maîtrise des températures de vinification	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés Plan de cave	Déclaratif et sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Vérification documentaire : cohérence avec la déclaration préalable de renonciation à produire.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification visuelle Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Vérification sur site

B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, - vérification des richesses en sucre à l'arrivée en cave.
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôles en cave de l'ensemble des cuves
Pratiques œnologiques	Vérification documentaire et visites sur site (interdiction d'utilisation des morceaux de bois et tous produits aromatisants)
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visites sur site
Conditionnement	Vérification documentaire (suivi analytique) et visites sur site
B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire [contrôle des déclarations]
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Vérification documentaire et/ou analytique Contrôle des paramètres suivants : Titre Alcoométrique Volumique (TAV), Acidité Volatile (AV), teneur en SO ₂ , sucres fermentescibles
Examen organoleptique avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés	Examen par contrôle interne, de tous les vins chez tous les opérateurs-
Examen organoleptique au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen par contrôle interne, de tous les vins chez tous les opérateurs et par contrôle externe, ce dernier incluant notamment tous les vins signalés à l'issue du contrôle interne.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

1° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Haut-Benaige » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Côtes de Francs » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation peut être complété de la mention « clairet » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés, clairets ou rouges.

La dénomination géographique « Haut-Benaige » est réservée aux vins tranquilles blancs.

La dénomination géographique « Côtes de Francs » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° Aire géographique

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, 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, Camblandes-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, Castelveil, 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, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, 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, Mérognac, Mérognas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'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-Yzand-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

b) Pour la dénomination géographique « Haut-Benaige », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac et Targon.

2° Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret du 18 février 1911 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé 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

a) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne : Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat.

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

b) Pour la dénomination géographique « Haut-Benaige ».

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B ;
 - cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B.
- b) Les vins rouges, claires et rosés sont issus exclusivement des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, cot N (ou malbec), carmenère N, petit verdot N.
- c) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » sont issus exclusivement des cépages suivants : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B.

2° Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

Cette densité peut être réduite à 3 300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).

Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 18 par pied.

Pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 20 par pied.

Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder :

- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 12 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et 15 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et 17 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum 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 palissée doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et à 9 500 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de grappes par pied de :

- 24 grappes par pied pour les vins blancs ;
- 20 grappes par pied pour les vins rosés, claires et rouges.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 ne peut être 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.

2° *Autres pratiques culturales*

Pas de disposition particulière.

3° *Irrigation*

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin1° *Récolte*

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° *Maturité du raisin*

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

APPELLATION ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)		TITRE alcoométrique volumique naturel minimum
	Merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages	
AOC Bordeaux (vins rouges)	189	180	10,5 % vol.
AOC Bordeaux (vins rosés)	170	162	10,0 % vol.
AOC Bordeaux (vins clarets)	170	162	10,0 % vol.
AOC Bordeaux (vins blancs)	170	162	10,0 % vol.
AOC Bordeaux (vins blancs avec sucres résiduels)	178	178	10,5 % vol.
AOC Bordeaux suivie de la dénomination géographique « Haut-Benauge »	195	195	11,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins blancs avec sucres résiduels présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11.

VIII. – Rendements, entrée en production1° *Rendement*

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 67 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et clarets, à 62 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 60 hectolitres par hectare.

d) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge », à 55 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 77 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et claires, à 72 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 68 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et à 64 hectolitre par hectare pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare.

d) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benaige », à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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

5° Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales

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

a) Réception et pressurage.

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

b) Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	BORDEAUX (vins blancs), Bordeaux « Haut-Benaige »	BORDEAUX (vins blancs avec sucres résiduels), Bordeaux « Haut-Benaige »	BORDEAUX (vins rosés)	BORDEAUX (vins claires)	BORDEAUX (vins rouges)
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l).....	≤ 3 (*)	> 3 à ≤ 60	≤ 3 (*)	≤ 3 (*)	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	180	260	180	170	140

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	BORDEAUX (vins blancs), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins blancs avec sucres résiduels), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins rosés)	BORDEAUX (vins claires)	BORDEAUX (vins rouges)
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	≤ 0,3
ICM (DO 420 + DO 520 + DO 620)	-	-	0,2 à 1,2	1,2 à 2,5	-

(*) Cette teneur peut être portée à 5 g/l si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 g/l H₂SO₄.

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	BORDEAUX (vins blancs), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins blancs avec sucres résiduels), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins rosés)	BORDEAUX (vins claires)	BORDEAUX (vins rouges)
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l)	≤ 3 (*)	> 3 à ≤ 60	≤ 3 (*)	≤ 3 (*)	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	20 meq/l ou 1,20 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)	20 meq/l ou 1,20 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l)	210	260	210	200	160
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	≤ 0,3
ICM (DO 420 + DO 520 + DO 620)	-	-	0,2 à 1,2	1,2 à 2,5	-

(*) Cette teneur peut être portée à 5 g/l si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 g/l H₂SO₄.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour les vins rosés.

L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis.

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

APPELLATION ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC Bordeaux (vins rouges)	13,5 % vol.
AOC Bordeaux (vins rosés)	13 % vol.
AOC Bordeaux (vins claires)	13 % vol.
A OC Bordeaux (vins blancs)	13 % vol.
AOC Bordeaux (vins blancs avec sucres résiduels)	13,5 % vol.
AOC Bordeaux suivie de la dénomination géographique « Haut-Benauge »	13 % vol.

f) Matériel interdit.

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

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité globale de cuverie en rouge devra représenter un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale de cuverie en blanc et rosé devra représenter un minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La cuverie sera dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

2° Dispositions par type de produit

Les vins rouges bénéficient d'un élevage minimum jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4° Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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

Les vins blancs, rosés et clarets sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production

Pas de disposition particulière.

2° Mode de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2 000 pieds par hectare et 3 300 pieds par hectare peuvent continuer à être revendiquées par cet opérateur en appellation Bordeaux si et seulement si l'opérateur respecte les dispositions suivantes :

– les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1980 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse, à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2014 ;

40 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2019 ;

60 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2024 ;

80 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2029 ;

100 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2034 ;

- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1980 et le 1^{er} septembre 1985 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1985 et le 1^{er} septembre 1990 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2041 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1990 et le 1^{er} septembre 1995 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2046 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1995 et le 1^{er} août 2008 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008, dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier de l'appellation jusqu'à leur arrachage, à condition que :

25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2013 ;

50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2018 ;

75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2023 ;

100 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2028.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) La règle relative à l'interdiction de l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) entre en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

b) Capacité de cuverie.

Les règles relatives à la capacité de cuverie entrent en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

a) Les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 3 grammes par litre et inférieure à 60 grammes par litre doivent être présentés avec les mentions prévues à l'article 16 du règlement (CE) n° 753/2002.

b) La dénomination géographique « Haut-Benauges » devra être inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles des caractères de ladite appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;

- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2° Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie ou non de la dénomination « Haut-Benauge » 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.

3° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauge » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

5° Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

6° Vignes en mesures transitoires

Au plus tard le 31 décembre 2008, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion 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 avant le 31 juillet ;
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 – Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Documentaire et visite sur site

B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen analytique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site (Détail dans plan d'inspection)

ANNEXE**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES
À LA DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE « CÔTES DE FRANCS »****CHAPITRE I^{er}****I. – Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

**II. – Aires et zones dans lesquelles
différentes opérations sont réalisées***1^o Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Francs, Saint-Cibard et Tayac.

2^o Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret de 1911 et par les modifications successives telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

3^o Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire de la commune suivante du département de la Dordogne :

Minzac.

III. – Encépagement*1^o Encépagement*

a) Les vins blancs sont issus exclusivement des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

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

2^o Règles de proportion à l'exploitation

Pas de disposition particulière.

IV. – Conduite du vignoble*1^o Modes de conduite*

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).

Le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 10 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 palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

Pour les vins blancs, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare et à 17 grappes par pied.

Pour les vins rouges, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare et à 15 grappes par pied.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 ne peut être 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.

2° Autres pratiques culturales

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation

Pas de disposition particulière.

V. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin

a) La richesse en sucres des lots unitaires de vendanges et les titres alcoométriques volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR ET TYPE DE VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)		TITRE alcoométrique volumique naturel minimum
	Merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages	
Vins rouges	200	189	11,5 % vol.
Vins blancs secs	175	165	10,5 % vol.
Vins blancs moelleux	223	223	11,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins blancs moelleux présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VI. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs secs, à 58 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs moelleux, à 40 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 58 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs secs, à 75 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs moelleux, à 40 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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

5° Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

VII. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales

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

a) Réception et pressurage.

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

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS MOELLEUX
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l)	≤ 3	≤ 3	3 ≤ et ≤ 45

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS MOELLEUX
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique).....	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	24,90 meq/l ou 1,49 g/l (1,22 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	140	180	400
Acide malique (g/l).....	≤ 0,3	Possible	Possible

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS MOELLEUX
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l).....	≤ 3	≤ 3	3 ≤ et ≤ 45
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique).....	20 meq/l ou 1,20 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	24,90 meq/l ou 1,49 g/l (1,22 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	160	210	400
Acide malique (g/l).....	≤ 0,3	Possible	Possible

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

13 % pour les vins blancs secs ;

13,5 % pour les vins rouges ;

14 % pour les vins blancs moelleux.

f) Matériel interdit.

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

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité globale de cuverie en rouge devra représenter un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale de cuverie en blanc devra représenter un minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La cuverie sera dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

2° Dispositions par type de produit

Les vins rouges et les vins blancs moelleux font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4° Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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

Les vins blancs secs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges et les vins blancs moelleux sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

VIII. – Lien à l'origine

- 1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.
- 2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.
- 3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.
- 4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

IX. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2 000 pieds par hectare et 4 500 pieds par hectare peuvent continuer pour leur récolte à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur réalise des replantations de 50 % des superficies concernées de son exploitation avant le 1^{er} août 2015.

*2° Transformation, élaboration, élevage,
conditionnement, stockage*

a) La règle relative à l'interdiction de l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) entre en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

b) Capacité de cuverie.

Les règles relatives à la capacité de cuverie entrent en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

X. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

La dénomination géographique « Côtes de Francs » devra être inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles des caractères de ladite appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;

- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2° Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » 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.

3° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner une appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5° Vignes en mesures transitoires

Au plus tard le 31 décembre 2008, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, cet opérateur devra adresser à l'organisme de défense et de gestion une copie de la déclaration de fin de travaux (arrachage et de replantation) avant le 31 juillet.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet . La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 – Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des lots de vendanges	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des lots de vendanges
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site

B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Obligations déclaratives) et 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)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen analytique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1943, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

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

1^o Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage, des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Aillac, 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, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, 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, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, 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, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac,

Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'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-Yzand-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

2° Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret du 18 février 1911 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

3° Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne : Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat.

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

V. – Encépagement

1° Encépagement

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G.
- cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B.

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

2° Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Cette densité peut être réduite à 3 300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).

Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 40 000 par hectare et 17 par pied.

Pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 19 par pied.

Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder :

- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 11 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 500 pieds par hectare et 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 500 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 13 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 500 pieds par hectare et 16 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 500 pieds par hectare.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum 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 2,20 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 8 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et les vignes doivent présenter un nombre de grappes par pieds inférieur ou égal à 17.

Pour les vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4 500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 6 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et les vignes doivent présenter un nombre de grappes par pieds inférieur ou égal à 15.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 ne peut être 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.

3° Irrigation

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

- c) Dispositions particulières de transport de la vendange.
Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin

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

- a) Richesse en sucre des raisins.

APPELLATION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE SELON LES CÉPAGES (g/l)	
	Merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages
Bordeaux supérieur (vins rouges).....	198	189
Bordeaux supérieur (vins blancs)	195	195

- b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum et titre alcoométrique volumique acquis.

APPELLATION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM (% alc.)
Bordeaux supérieur (vins rouges).....	11,0
Bordeaux supérieur (vins blancs)	12,0

- c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 49 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4 500 pieds par hectare. Pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 50 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4 500 pieds par hectare et à 50 hectolitres par hectare pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4 500 pieds par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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^e 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^{re} 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^{re} 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^o Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

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

1^o Dispositions générales

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

a) Réception et pressurage.

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

b) Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

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

VALEURS ANALYTIQUES	BORDEAUX SUPÉRIEUR (vins blancs)	BORDEAUX SUPÉRIEUR (vins rouges)
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l).....	> 17	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	260	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	≤ 0,3

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

VALEURS ANALYTIQUES	BORDEAUX SUPÉRIEUR (vins blancs)	BORDEAUX SUPÉRIEUR (vins rouges)
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l).....	> 17	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	20 meq/l ou 1,20 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	300	160
Présence d'acide malique (g/l).....	Possible	≤ 0,3

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite du concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis.

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

APPELLATION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM (% alc.)
Bordeaux supérieur (vins rouges).....	13,5
Bordeaux supérieur (vins blancs)	15,0

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité globale de cuverie en rouge devra représenter un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale de cuverie en blanc et rosé devra représenter un minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La cuverie sera dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

2° Dispositions par type de produit

Les vins rouges bénéficient d'un élevage minimal jusqu'au 15 juin de l'année qui suit la récolte.

Les vins blancs bénéficient d'un élevage minimal jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4° Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

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

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

XI. – Mesures transitoires

1° Aire de production

Pas de disposition particulière.

2° Mode de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2 000 pieds par hectare et 3 300 pieds par hectare peuvent continuer à être revendiquées par cet opérateur en appellation Bordeaux supérieur si et seulement si l'opérateur respecte les dispositions suivantes :

- les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1980 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :
 - 20 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2014 ;
 - 40 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2019 ;
 - 60 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2024 ;
 - 80 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2029 ;
 - 100 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2034 ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1980 et le 1^{er} septembre 1985 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1985 et le 1^{er} septembre 1990 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2041 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1990 et le 1^{er} septembre 1995 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2046 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1995 et le 1^{er} août 2008 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité est supérieure ou égale à 4 500 pieds par hectare, mais dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,20 mètres, peuvent bénéficier de l'appellation jusqu'à leur arrachage. Ces vignes doivent respecter une hauteur de feuillage palissée au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur de rognage.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 500 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier de l'appellation jusqu'à leur arrachage, à condition que :

- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2013 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2018 ;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2023 ;
- 100 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2028.

c) Pour les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 500 pieds par hectares, soit l'opérateur souscrit à un échéancier d'arrachage identique à celui défini au a ci-dessus, soit le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 55 hectolitres par hectare à partir de la récolte 2012 et à 50 hectolitres par hectare à compter de la récolte 2016 pour ces parcelles.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) La règle relative à l'interdiction de l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) entre en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

b) Capacité de cuverie.

Les règles relatives à la capacité de cuverie entrent en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de replis

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

3. Déclaration de déclassement

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

4. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement 5 jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre 50 et 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition

6. Vignes en mesures transitoires

Au plus tard le 31 décembre 2008, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion 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 avant le 31 juillet ;

- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 – Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des lots de vendanges	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des lots de vendanges
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site

B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen analytique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

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

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ».

3° Les vins de l'appellation peuvent être qualifiés de « nouveaux » ou « primeurs ».

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs secs tranquilles.

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

1° Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et, pour les vins qui prétendent à la mention « sur lie », l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique :

a) Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Couffé, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Ligné, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Mouzeil, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Sébastien-sur-Loire, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Vallet, Varades, Vertou.

b) Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Frossay, Geneston, Gétigné, Legé, La Limouzinière, Montbert, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Touvois, Vieilleville.

Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Tillières, La Varenne.

Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

2° Aire parcellaire délimitée

Pour les communes du département de la Loire-Atlantique citées au a et les communes du département de Maine-et-Loire mentionnées au 1°, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production des appellations d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » et « Muscadet Coteaux de la Loire » telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 13 février 1974 et de séances ultérieures.

Pour les communes du département de la Loire-Atlantique citées au b et les communes du département de la Vendée mentionnées au 1°, 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 3 et 4 novembre 1994 et des 25 et 26 mai 2000.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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, pour les vins qui prétendent à la mention « sur lie », l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique : Arthon-en-Retz, La Bernerie-en-Retz, Boussay, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Machecoul, La Marne, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Pornic, Rouans, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Vue.

Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont.

Département de la Vendée : Montaigu, Saint-Etienne-du-Bois.

V. – Encépagement

1° *Encépagement*

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

2° *Règles de proportion à l'exploitation*

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° *Modes de conduite*

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 500 pieds par hectare minimum.

Elles présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson comportant au maximum 5 coursons ; ou
- taille guyot avec 1 ou 2 longs bois.

La taille doit intervenir avant débourrement ou stade C de l'échelle de Baggiolini.

Chaque pied comporte au maximum 14 yeux francs.

Toutefois, pour prétendre à la mention « sur lie », chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes taillées en guyot, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

Pour les vignes conduites en palissage plan relevé, les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au-dessus du sol.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11 500 kilogrammes par hectare.

Toutefois, pour prétendre à la mention « sur lie », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal doit être maintenu sur les chemins, tournières, talus et fossés qui entourent les parcelles de vignes.

3° *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 153 grammes par litre de moût.

Toutefois, pour prétendre à la mention « sur lie », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

Toutefois, pour prétendre à la mention « sur lie », les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare.

Toutefois, pour prétendre à la mention « sur lie », le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 78 hectolitres par hectare.

Toutefois, pour prétendre à la mention « sur lie », le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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^e 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^{re} 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 qu'à partir de la 1^{re} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales

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

- a) Réception et pressurage.
Pas de disposition particulière.
- b) Assemblage des cépages.
Pas de disposition particulière.
- c) Fermentation malolactique.
Pas de disposition particulière.
- d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur en fer inférieure ou égale à 8 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10 milliéquivalents par litre ;
- une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 5 grammes par litre.

Les vins qui présentent, après fermentation, une teneur en glucose plus fructose supérieure à 3 grammes par litre doivent présenter une teneur en acidité totale comprise entre 61 et 112 milliéquivalents par litre.

Toutefois, pour prétendre à la mention « sur lie », les vins présentent, après fermentation, une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

- e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques de cryosélection des raisins, thermotraitement de la vendange, pasteurisation et cryoconcentration sont interdites.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

- f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

- g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au VIII (1^o) par la surface en production vinifiée au chai.

- h) Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

2^o Dispositions par type de produit

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de la mise en bouteille.

3^o 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. 644-36 du code rural ;
 - l'analyse éventuellement réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

- b) Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4^o Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

5^o 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 selon les dispositions de l'article D. 664-35 du code rural.

Toutefois, à l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins qualifiés de « nouveaux » ou « primeurs » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 664-35 du code rural.

- 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 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Toutefois, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins qualifiés de « nouveaux » ou « primeurs » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 3^e jour précédant le 3^e jeudi de novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

- 1^o Descriptions des facteurs du lien au terroir.
- 2^o Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.
- 3^o Eléments historiques liés à la réputation du produit.
- 4^o Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

Aire de production :

Sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire de production telle que fixée au point IV (2^o) continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte 2025.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1^o Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2^o Dispositions particulières

a) Le nom « Muscadet » est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte. La mention « sur lie » doit être inscrite sur la jupe de la capsule de sur-bouchage.

c) Les vins qualifiés de « nouveaux » ou « primeurs » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte.

d) Les dimensions des caractères de la mention « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

e) La bouteille de type « Muscadet », propriété du SDAOC Muscadet, déposée à titre de marque le 28 avril 2004, est recommandée pour la mise en bouteille des vins de l'appellation d'origine contrôlée lorsque ces vins ne bénéficient pas de la mention « sur lie ».

f) La bouteille de type « Muscadet sur lie », portant en relief une vague et la mention « sur lie », propriété du Conseil interprofessionnel des vins de Nantes, déposée le 29 janvier 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « sur lie ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication 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.

Les acheteurs de raisins et de moûts doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion, selon le cas, une copie de la déclaration de fabrication ou un extrait de la comptabilité matières, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2. *Déclaration de repli*

Pas de disposition particulière.

3. *Déclaration de renonciation à produire*

Pas de disposition particulière.

4. *Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Pour bénéficier de la mention « sur lie », chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à cette production avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale et la superficie en production.

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 au plus tard le 25 novembre suivant ce déclassement.

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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

7. *Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant commercialiser ou mettre à la consommation un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le ou les volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s) ;
- la ou les date(s) prévisible(s) de commercialisation ou de mise à la consommation du vin.

8. *Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

II. – Tenue de registres

1. *Registre viticole*

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

2. Registres de chai

a) Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du ou des contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- la richesse en sucre et l'acidité totale du moût avant départ en fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du vin.

c) Tout opérateur conditionnant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- le numéro du lot conditionné.

d) Tout opérateur commercialisant des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, doit tenir à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé le cas échéant en nombre de cols ;
- la date d'expédition ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- la référence du destinataire et le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A2 – Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A3 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visite sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage des grappes)
Etat cultural global	Visite sur le terrain (examen visuel)
B.2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Pas de disposition particulière	
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi des règles particulières de vinification et d'élevage	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain (examen visuel)
Mise en bouteille	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Examen documentaire (déclaration de revendication)
Déclaration de revendication	Examen documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique	Examen documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique
Examen organoleptique	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Pas de disposition particulière	

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

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

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ».

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs secs tranquilles.

**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 de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Mouzeil, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Sébastien-sur-Loire, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Varades.

Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Florent-le-Vieil, La Varenne.

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 13 février 1974 et de séances ultérieures.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Arthon-en-Retz, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chapelle-Saint-Sauveur, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Vue.

Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Filet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières.

Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

V. – Encépagement

1° *Encépagement*

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

2° *Règles de proportion à l'exploitation*

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° *Modes de conduite*

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 500 pieds par hectare minimum.

Elles présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson comportant au maximum 5 coursons ;
- ou taille Guyot avec 1 ou 2 longs bois.

La taille doit intervenir avant débourrement ou stade C de l'échelle de Baggiolini.

Chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes taillées en guyot, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

Pour les vignes conduites en palissage plan relevé, les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au-dessus du sol.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal doit être maintenu sur les chemins, tournières, talus et fossés qui entourent les parcelles de vignes.

3° *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° *Récolte*

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° *Maturité du raisin*

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3° *Rendement maximum de production*

Pas de disposition particulière.

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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces 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*

Pas de disposition particulière.

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

1° *Dispositions générales*

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

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en fer inférieure ou égale à 8 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10 milli-équivalents.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- les techniques de cryosélection des raisins, thermotraitement de la vendange, pasteurisation et cryoconcentration sont interdites ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au VIII (1^o) par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

2^o Dispositions par type de produit

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de la mise en bouteille.

3^o Dispositions relatives au conditionnement

a) Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins sont livrés à la consommation conditionnés en bouteille.

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. 644-36 du code rural ;
- l'analyse éventuellement réalisée avant ou après le conditionnement. Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de douze mois à compter de la date du conditionnement.

c) Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4^o Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

5^o 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 8 mars 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 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1^o Descriptions des facteurs du lien au terroir.

- 2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.
- 3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.
- 4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

a) Le nom « Muscadet Coteaux de la Loire » est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte. La mention « sur lie » doit être inscrite sur la jupe de la capsule de surbouchage.

c) Les dimensions des caractères de la mention « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

d) La bouteille de type « Muscadet », propriété du SDAOC Muscadet, déposée à titre de marque le 28 avril 2004, est recommandée pour la mise en bouteille des vins de l'appellation d'origine contrôlée lorsque ces vins ne bénéficient pas de la mention « sur lie ».

e) La bouteille de type « Muscadet sur lie », portant en relief une vague et la mention « sur lie », propriété du conseil interprofessionnel des vins de Nantes, déposée le 29 janvier 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « sur lie ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication 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.

Les acheteurs de raisins et de moûts doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion, selon le cas, une copie de la déclaration de fabrication ou un extrait de la comptabilité matières au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2° 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre suivant ce repli.

3° *Déclaration de renonciation à produire*

Pas de disposition particulière.

4° *Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Pas de disposition particulière.

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 au plus tard le 25 novembre suivant ce déclassement.

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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

7° *Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le ou les volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s) ;
- la ou les date(s) prévisible(s) de commercialisation ou de mise à la consommation du vin.

8° *Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

II. – Tenue de registres

1° *Registre viticole*

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

2° *Registres de chai*

a) Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;

- la date de remplissage du ou des contenants ;
- l’objectif de revendication (appellation d’origine contrôlée) ;
- la richesse en sucre et l’acidité totale du moût avant départ en fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du vin.

c) Tout opérateur conditionnant des vins d’appellation d’origine contrôlée doit tenir à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l’identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- l’objectif de commercialisation (appellation d’origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- le numéro du lot conditionné.

d) Tout opérateur commercialisant des vins d’appellation d’origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d’un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins d’appellation d’origine contrôlée non conditionnés doit tenir à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l’identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date d’expédition ;
- l’objectif de commercialisation (appellation d’origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- la référence du destinataire et le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A2 – Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A3 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visite sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage des grappes)
Etat cultural global	Visite sur le terrain (examen visuel)
B.2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Pas de disposition particulière	
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi des règles particulières de vinification et d'élevage	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain (examen visuel)
Mise en bouteille	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Examen documentaire (déclaration de revendication)
Déclaration de revendication	Examen documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique	Examen documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique
Examen organoleptique	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Pas de disposition particulière	

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », initialement reconnue par le décret du 29 décembre 1994, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

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

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ».

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs secs tranquilles.

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

1° Aire géographique

Département de la Loire-Atlantique : Bouaye, Bouguenais, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Legé, la Limouzinière, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Touvois.

Département de la Vendée : Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

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 3 et 4 novembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Arthon-en-Retz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chapelle-Saint-Sauveur, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Clisson, Couffé, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Ligné, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzeil, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Vallet, Varades, Vertou, Vieilleville, Vue.

Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Le Fief-Sauvin, Le Fület, Gesté, Landemont, Liré, Le Marillais, Montfaucon, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne.

Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay.

V. – Encépagement

1° *Encépagement*

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

2° *Règles de proportion à l'exploitation*

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° *Modes de conduite*

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 500 pieds par hectare minimum.

Elles présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson comportant au maximum 5 coursons ;
- ou taille Guyot avec 1 ou 2 longs bois.

La taille doit intervenir avant débourrement ou stade C de l'échelle de Baggiolini.

Chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes taillées en guyot, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

Pour les vignes conduites en palissage plan relevé, les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au-dessus du sol.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal doit être maintenu sur les chemins, tournières, talus et fossés qui entourent les parcelles de vignes.

3° *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° *Récolte*

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces 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

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales

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

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en fer inférieure ou égale à 8 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10 milliéquivalents.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques ;

- les techniques de cryosélection des raisins, thermotraitement de la vendange, pasteurisation et cryoconcentration sont interdites ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au VIII (1^o) par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

2^o Dispositions par type de produit

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de la mise en bouteille.

3^o Dispositions relatives au conditionnement

a) Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins sont livrés à la consommation conditionnés en bouteille.

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. 644-36 du code rural ;
- l'analyse éventuellement réalisée avant ou après le conditionnement. Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de douze mois à compter de la date du conditionnement.

c) Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4^o Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

5^o 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 8 mars 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 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1^o Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2^o Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3^o Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

a) Le nom « Muscadet Côtes de Grandlieu » est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte. La mention « sur lie » doit être inscrite sur la jupe de la capsule de surbouchage.

c) Les dimensions des caractères de la mention « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

d) La bouteille de type « Muscadet », propriété du SDAOC Muscadet, déposée à titre de marque le 28 avril 2004, est recommandée pour la mise en bouteille des vins de l'appellation d'origine contrôlée lorsque ces vins ne bénéficient pas de la mention « sur lie ».

e) La bouteille de type « Muscadet sur lie », portant en relief une vague et la mention « sur lie », propriété du conseil interprofessionnel des vins de Nantes, déposée le 29 janvier 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « sur lie ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication 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.

Les acheteurs de raisins et de moûts doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion, selon le cas, une copie de la déclaration de fabrication ou un extrait de la comptabilité matières au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2° 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre suivant ce repli.

3° *Déclaration de renonciation à produire*

Pas de disposition particulière.

4° *Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Pas de disposition particulière.

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 au plus tard le 25 novembre suivant ce déclassement.

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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

7° *Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le ou les volumes prévisionnels de vin concerné ;
- la ou les dates prévisibles de commercialisation ou de mise à la consommation du vin.

8° *Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

II. – Tenue de registres

1° *Registre viticole*

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

2° *Registres de chai*

a) Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;

- la date de remplissage du ou des contenants ;
- l’objectif de revendication (appellation d’origine contrôlée) ;
- la richesse en sucre et l’acidité totale du moût avant départ en fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du vin.

c) Tout opérateur conditionnant des vins d’appellation d’origine contrôlée doit tenir à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l’identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- l’objectif de commercialisation (appellation d’origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- le numéro du lot conditionné.

d) Tout opérateur commercialisant des vins d’appellation d’origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d’un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins d’appellation d’origine contrôlée non conditionnés, doit tenir à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l’identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date d’expédition ;
- l’objectif de commercialisation (appellation d’origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- la référence du destinataire et le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A2 – Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A3 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visite sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage des grappes)
Etat cultural global	Visite sur le terrain (examen visuel)
B.2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Pas de disposition particulière	
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi des règles particulières de vinification et d'élevage	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain (examen visuel)
Mise en bouteille	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Examen documentaire (déclaration de revendication)
Déclaration de revendication	Examen documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique	Examen documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique
Examen organoleptique	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Pas de disposition particulière	

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MUSCADET SÈVRE ET MAINE »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

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

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ».

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs secs tranquilles.

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 de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Vertou.

Département de Maine-et-Loire : Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières.

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 13 février 1974 et de séances ultérieures.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Arthon-en-Retz, Barbechat, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Legé, Ligné, La Limouzinière, Machecoul, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzeil, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philibert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Varades, Vieillevigne, Vue.

Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Le Fief-Sauvin, Le Fuiet, Gesté, Landemont, Liré, le Marillais, Montfaucon, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, La Varenne.

Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philibert-de-Bouaine.

V. – Encépagement

1° *Encépagement*

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

2° *Règles de proportion à l'exploitation*

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° *Modes de conduite*

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 500 pieds par hectare minimum.

Elles présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson comportant au maximum 5 coursons ;
- ou taille guyot avec 1 ou 2 longs bois.

La taille doit intervenir avant débourrement ou stade C de l'échelle de Baggiolini.

Chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes taillées en guyot, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

Pour les vignes conduites en palissage plan relevé, les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au-dessus du sol.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal doit être maintenu sur les chemins, tournières, talus et fossés qui entourent les parcelles de vignes.

3° *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° *Récolte*

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° *Maturité du raisin*

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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^e 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^{re} 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 qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces 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

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales

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

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en fer inférieure ou égale à 8 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10 milliéquivalents.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques de cryosélection des raisins, thermotraitement de la vendange, pasteurisation et cryoconcentration sont interdites.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au VIII-1° par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

2° Dispositions par type de produit

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de la mise en bouteille.

3° Dispositions relatives au conditionnement

a) Afin de préserver leurs caractéristiques essentielle, les vins sont livrés à la consommation conditionnés en bouteille.

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. 644-36 du code rural ;
- l'analyse éventuellement réalisée avant ou après le conditionnement. Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4° Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 8 mars 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 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

a) Le nom « Muscadet Sèvre et Maine » est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte. La mention « sur lie » doit être inscrite sur la jupe de la capsule de sur-bouchage.

c) Les dimensions des caractères de la mention « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

d) La bouteille de type « Muscadet », propriété du SDAOC Muscadet, déposée à titre de marque le 28 avril 2004, est recommandée pour la mise en bouteille des vins de l'appellation d'origine contrôlée lorsque ces vins ne bénéficient pas de la mention « sur lie ».

e) La bouteille de type « Muscadet sur lie », portant en relief une vague et la mention « sur lie », propriété du conseil interprofessionnel des vins de Nantes, déposée le 29 janvier 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « sur lie ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication 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.

Les acheteurs de raisins et de moûts doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion, selon le cas, une copie de la déclaration de fabrication ou un extrait de la comptabilité matières, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2° *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 auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre suivant ce repli.

3° *Déclaration de renonciation à produire*

Pas de disposition particulière.

4° *Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Pas de disposition particulière.

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 au plus tard le 25 novembre suivant ce déclassement.

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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

7° *Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le ou les volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s) ;
- la ou les date(s) prévisible(s) de commercialisation ou de mise à la consommation du vin.

8° Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

II. – Tenue de registres

1° Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

2° Registres de chai

a) Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du ou des contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée) ;
- la richesse en sucre et l'acidité totale du moût avant départ en fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du vin.

c) Tout opérateur conditionnant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- le numéro du lot conditionné.

d) Tout opérateur commercialisant des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, doit tenir à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date d'expédition ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- la référence du destinataire et le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A2 – Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A3 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visite sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage des grappes)
Etat cultural global	Visite sur le terrain (examen visuel)
B.2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Pas de disposition particulière	
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi des règles particulières de vinification et d'élevage	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain (examen visuel)
Mise en bouteille	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Examen documentaire (déclaration de revendication)
Déclaration de revendication	Examen documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique	Examen documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique
Examen organoleptique	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Pas de disposition particulière	

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », initialement reconnue par le décret du 29 décembre 1994, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

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

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ».

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs secs tranquilles.

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

1° Aire géographique

Département de la Loire-Atlantique : Bouaye, Bouguenais, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Legé, La Limouzinière, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Touvois.

Département de la Vendée : Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

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 3 et 4 novembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Arthon-en-Retz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chapelle-Saint-Sauveur, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Clisson, Couffé, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Ligné, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzeil, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières, Teillé, Thouaré-sur-Loire, Vallet, Varades, Vertou, Vieilleville, Vue.

Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Landemont, Liré, Le Marillais, Montfaucon, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne.

Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay.

V. – Encépagement

1° *Encépagement*

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

2° *Règles de proportion à l'exploitation*

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° *Modes de conduite*

a) Densité de plantation

Les vignes présentent une densité à la plantation de 6 500 pieds par hectare minimum.

Elles présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre pieds sur un même rang compris entre 0,90 et 1,10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson comportant au maximum 5 coursons ;
- ou taille guyot avec 1 ou 2 longs bois.

La taille doit intervenir avant débourrement ou stade C de l'échelle de Baggiolini.

Chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes taillées en guyot, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

Pour les vignes conduites en palissage plan relevé, les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au-dessus du sol.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal doit être maintenu sur les chemins, tournières, talus et fossés qui entourent les parcelles de vignes.

3° *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° *Récolte*

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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^e 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^{re} 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 qu'à partir de la 1^{re} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces 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

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales

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

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

- b) Assemblage des cépages.
Pas de disposition particulière.
- c) Fermentation malolactique.
Pas de disposition particulière.
- d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en fer inférieure ou égale à 8 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10 milliéquivalents.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- les techniques de cryosélection des raisins, thermotraitement de la vendange, pasteurisation et cryoconcentration sont interdites ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au VIII-1° par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

2° Dispositions par type de produit

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de la mise en bouteille.

3° Dispositions relatives au conditionnement

a) Afin de préserver leurs caractéristiques essentielle, les vins sont livrés à la consommation conditionnés en bouteille.

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. 644-36 du code rural ;
- l'analyse éventuellement réalisée avant ou après le conditionnement. Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4° Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 8 mars 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 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières

a) Le nom « Muscadet Côtes de Grandlieu » est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte. La mention « sur lie » doit être inscrite sur la jupe de la capsule de sur-bouchage.

c) Les dimensions des caractères de la mention « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

d) La bouteille de type « Muscadet », propriété du SDAO C Muscadet, déposée à titre de marque le 28 avril 2004, est recommandée pour la mise en bouteille des vins de l'appellation d'origine contrôlée lorsque ces vins ne bénéficient pas de la mention « sur lie ».

e) La bouteille de type « Muscadet sur lie », portant en relief une vague et la mention « sur lie », propriété du conseil interprofessionnel des vins de Nantes, déposée le 29 janvier 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « sur lie ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication 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.

Les acheteurs de raisins et de moûts doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion, selon le cas, une copie de la déclaration de fabrication ou un extrait de la comptabilité matières, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2° 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre suivant ce repli.

3° *Déclaration de renonciation à produire*

Pas de disposition particulière.

4° *Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Pas de disposition particulière.

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 au plus tard le 25 novembre suivant ce déclassement.

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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

7° *Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le ou les volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s) ;
- la ou les date(s) prévisible(s) de commercialisation ou de mise à la consommation du vin.

8° *Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

II. – Tenue de registres

1° *Registre viticole*

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

2° *Registres de chai*

a) Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;

- la date de remplissage du ou des contenant(s) ;
- l’objectif de revendication (appellation d’origine contrôlée) ;
- la richesse en sucre et l’acidité totale du moût avant départ en fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du vin.

c) Tout opérateur conditionnant des vins d’appellation d’origine contrôlée doit tenir à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l’identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- l’objectif de commercialisation (appellation d’origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- le numéro du lot conditionné.

d) Tout opérateur commercialisant des vins d’appellation d’origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d’un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins d’appellation d’origine contrôlée non conditionnés, doit tenir à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l’identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date d’expédition ;
- l’objectif de commercialisation (appellation d’origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie ») ;
- la référence du destinataire et le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A2 – Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A3 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visite sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage des grappes)
Etat cultural global	Visite sur le terrain (examen visuel)
B.2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Pas de disposition particulière	
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi des règles particulières de vinification et d'élevage	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain (examen visuel)
Mise en bouteille	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Examen documentaire (déclaration de revendication)
Déclaration de revendication	Examen documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique	Examen documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique
Examen organoleptique	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Pas de disposition particulière	