

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Décret n° 2009-1274 du 20 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saint-Emilion », « Saint-Emilion grand cru », « Puisseguin-Saint-Emilion », « Lussac-Saint-Emilion », « Canon Fronsac », « Fronsac », « Lalande-de-Pomerol », « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc », « Lustrac-Médoc » et « Montagne-Saint-Emilion »**

NOR : *AGRT0919673D*

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

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

Vu la proposition 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 13 mai et 17 juin 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont homologués les cahiers des charges, annexés au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Saint-Emilion » ;
- « Saint-Emilion grand cru » ;
- « Puisseguin-Saint-Emilion » ;
- « Lussac-Saint-Emilion » ;
- « Canon Fronsac » ;
- « Fronsac » ;
- « Lalande-de-Pomerol » ;
- « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » ;
- « Lustrac-Médoc » ;
- « Montagne-Saint-Emilion ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 11 janvier 1984 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » ;
- le décret du 11 janvier 1984 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » ;
- le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin-Saint-Emilion » ;
- le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lussac-Saint-Emilion » ;
- le décret du 1<sup>er</sup> juillet 1939 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Canon Fronsac » ;
- le décret du 4 mars 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » ;
- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » ;
- le décret du 14 mai 1938 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » ;

- le décret du 8 juin 1957 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lustrac-Médoc » ;
- le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion ».

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation 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 20 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

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

CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*

ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*

HERVÉ NOVELLI

## A N N E X E

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-ÉMILION »

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### I. – *Nom de l'appellation*

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

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

Pas de disposition particulière.

##### III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

###### 1<sup>o</sup> **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 Gironde*

Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

## 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 novembre 1938, 15 septembre 1977 et 4 novembre 1982.

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 :

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 Gironde*

Lussac, Montagne, Néac, Pomerol, Puisseguin, Sainte-Colombe, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Magne-de-Castillon et Sainte-Terre.

## V. – Encépagement

### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépage accessoire : petit verdot N.

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

La proportion du cépage petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

#### b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Le nombre de grappes au mètre linéaire, à la récolte, est inférieur ou égal à 12.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 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, l'entretien de son sol et l'état sanitaire de la vendange.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

### 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation.

### 3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

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

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 53 hectolitres par hectare.

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

### 2° Rendement butoir :

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

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.

La proportion du cépage accessoire ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO<sub>2</sub> total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

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

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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 font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

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

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### X. – Lien à l'origine

### XI. – Mesures transitoires

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

Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate, peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.

La liste des opérateurs est annexée au présent cahier des charges.

#### 2° **Mode de conduite :**

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

b) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,80 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots), ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

#### 3° **Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation du foulobenne et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2010.

#### 4° **Capacité globale de cuverie :**

Les règles relatives à la capacité globale de cuverie s'appliquent à compter de la récolte 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 « Saint-Emilion » 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 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### 2. **Déclaration de repli :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

#### 3. **Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

#### 4. **Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :**

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

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

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

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze 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 d'un mois maximum après ce déclassement.

#### 7. Remaniement des parcelles :

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### 8. Déclaration d'appareil en cas d'enrichissement par techniques soustractives (TSE) :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de service le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

## II. – Tenue de registres

### Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)</b>	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; – sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon les vignes : – non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle ; – ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## ANNEXE

LISTE DES OPÉRATEURS VINIFIANT, ÉLABORANT ET ÉLEVANT DES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-ÉMILION » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE NI À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

SCE Quet J-C et J-P, aux Artigues-de-Lussac (Gironde).  
SCEA Vignobles Denis Barraud, à Branne (Gironde).  
Fritegotto Jean-Marie, à Cabara (Gironde).  
Carteyron Jean-Marc, à Génissac (Gironde).  
SCEA Domaine d'Arpaillan, à Naujan-et-Postiac (Gironde).  
SCEA Lavigne, à Saint-Philippe d'Aiguille (Gironde).

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE « SAINT-ÉMILION GRAND CRU »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1<sup>o</sup> **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 : Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

2<sup>o</sup> **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 novembre 1938, 15 septembre 1977 et 4 novembre 1982.

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

3<sup>o</sup> **Aire de proximité immédiate :**

Pas de disposition particulière.

V. – *Encépagement*

1<sup>o</sup> **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépage accessoire : petit verdot N.

2<sup>o</sup> **Règles de proportion à l'exploitation :**

La proportion du cépage petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. – *Conduite du vignoble*

1<sup>o</sup> **Modes de conduite :**

- a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

Le nombre de grappes au mètre linéaire, à la récolte, est inférieur ou égal à 10.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 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, l'entretien de son sol, et l'état sanitaire de la vendange.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

## 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation.

## 3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

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

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le merlot et 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 46 hectolitres par hectare.

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

#### 2° Rendement butoir :

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

Pas de disposition particulière.

##### b) Assemblage des cépages.

Les vins ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.

La proportion du cépage accessoire ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

##### c) Fermentation malolactique.

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

##### d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

##### e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

##### f) Matériel interdit.

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

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

##### g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

##### 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 font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 30 avril de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

a) Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1<sup>er</sup> janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

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

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vent...) pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 mai de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> février de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

*X. – Lien à l'origine*

*XI. – Mesures transitoires*

**1° Aire de production :**

Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.

La liste des opérateurs est annexée au présent cahier des charges.

**2° Mode de conduite :**

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

b) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,80 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

**3° Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation du foulo-benne et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2010.

**4° Capacité globale de cuverie :**

Les règles relatives à la capacité globale de cuverie s'appliquent à compter de la récolte 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 « Saint-Emilion grand cru » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

**2° Dispositions particulières :**

L'utilisation des mentions « grand cru classé » ou « premier grand cru classé » est réservée aux exploitations viticoles ayant fait l'objet d'un classement officiel homologué par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, après avis de l'organisme de défense et de gestion intéressé sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Les vins qui sont issus de ces exploitations doivent répondre aux conditions de production fixées pour l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru ».

Ne peuvent figurer audit classement que les exploitations viticoles qui répondent aux dispositions du règlement fixant les conditions requises pour pouvoir bénéficier de la mention « grand cru classé » ou « premier grand cru classé », règlement soumis à l'approbation du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, après avis de l'organisme de défense et de gestion intéressé et sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Le classement susvisé est valable pour dix ans à compter de la parution de l'arrêté d'homologation.

## CHAPITRE II

### I. – *Obligations déclaratives*

#### 1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### 2. **Déclaration de repli :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

#### 3. **Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

#### 4. **Déclaration préalable de retrait ou de conditionnement :**

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

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

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

#### 5. **Déclaration de déclassement :**

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

#### 6. **Remaniement des parcelles :**

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

### 7. Déclaration d'appareil en cas d'enrichissement par techniques soustractives (TSE) :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de service le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

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

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

## II. – Tenue de registres

### Registre de dégustation :

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

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; – sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Documentaire et sur site (suivi de l'élevage en bouteille)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon, les vignes : – non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle ; – ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 déclaration de récolte, de production) Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## A N N E X E

LISTE DES OPÉRATEURS VINIFIANT, ÉLABORANT ET ÉLEVANT DES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-ÉMILION GRAND CRU » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE NI À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

EARL Valade PL, à Belvès-de-Castillon (Gironde).  
 SCEA Vignobles Denis Barraud, à Branne (Gironde).  
 Carteyron Jean-Marc, à Génissac (Gironde).  
 SCEA Châteaux Peyrebon & Roquemont, à Grézillac (Gironde).  
 Dubois Michel, à Libourne (Gironde).  
 SCEA Moueix Bernard, à Libourne (Gironde).  
 SCEA Gouze Marc & Fils, à Montagne (Gironde).  
 SCEA Laurenceau, à Montagne (Gironde).  
 EARL Moreau, à Montagne (Gironde).  
 EARL Vignobles Tapon Raymond, à Montagne (Gironde).  
 GFA Chatain Micheau Maillou, à Néac (Gironde).  
 GFA Château Haut-Surget, à Néac (Gironde).  
 SARL Vignobles Janoueix P-Emmanuel, à Pomerol (Gironde).  
 SCEA Vignobles Luquot, à Pomerol (Gironde).

SCEA des Domaines Rolland, à Pomerol (Gironde).  
EARL Vignobles Desplat, à Puisseguin (Gironde).  
SARL Château Faugères, à Saint-Etienne-de-Lisse, chai à Sainte-Colombe (Gironde).  
SCEA Croix de Labrie, à Saint-Magne-de-Castillon (Gironde).  
SCEA Vignobles Aubert, à Saint-Magne-de-Castillon (Gironde).  
SCEA Château de Guilhemanson, à Saint-Magne-de-Castillon (Gironde).  
SCEA Château Grands Champs, à Saint-Magne-de-Castillon (Gironde).  
SCEA Lavigne, à Saint-Philippe-d'Aiguille (Gironde).

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE « PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin-Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune du département de la Gironde de Puisseguin, constitué par les sections cadastrales TA, A 1 à A 5, B 1 à B 5, C 1 à C 4, D 1 à D 6 et E 1 à E 4, et qui correspondent au territoire de cette commune tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Monbadon au 1<sup>er</sup> janvier 1989 (arrêté préfectoral du 10 novembre 1988).

2<sup>o</sup> **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

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

3<sup>o</sup> **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 Gironde*

Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

V. – *Encépagement*

1<sup>o</sup> **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, petit verdot N.

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

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

#### b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Le nombre de grappes au mètre linéaire, à la récolte, est inférieur ou égal à 12.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 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, l'entretien de son sol, et l'état sanitaire de la vendange.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

## 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

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

## 3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

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

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 53 hectolitres par hectare.

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

##### 2° Rendement butoir :

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

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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 font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

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

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### X. – *Lien à l'origine*

### XI. – *Mesures transitoires*

#### 1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles ou parties de parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement sur la liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte de 2020 incluse, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

#### 2° Mode de conduite :

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

b) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,80 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

#### 3° Matériel interdit :

Les règles relatives à l'utilisation du foulo-benne et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2010.

#### 4° Capacité globale de cuverie :

Les règles relatives à la capacité globale de cuverie s'appliquent à compter de la récolte 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 « Puisseguin-Saint-Emilion » 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 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### 2. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

#### 3. Déclaration de renonciation à produire :

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

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

#### 4. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

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

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

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

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze 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 d'un mois maximum après ce déclassement.

#### 7. Remaniement des parcelles :

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### 8. Déclaration d'appareil en cas d'enrichissement par techniques soustractives (TSE) :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de service le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

### II. – Tenue de registres

#### Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogoatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)</b>	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) – sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon les vignes : – non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle – ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	– Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs – Par examen visuel du raisin

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LUSSAC-SAINT-ÉMILION »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Lussac-Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

**1° Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune du département de la Gironde de Lussac.

**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 mars 1991.

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**

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 Gironde*

Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Lalande-de-Pomerol, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

*V. – Encépagement***1° Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, petit verdot N.

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

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :***a) Densité de plantation.*

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

*b) Règles de taille.*

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

*d) Charge maximale moyenne à la parcelle.*

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Le nombre de grappes au mètre linéaire, à la récolte, est inférieur ou égal à 12.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 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, l'entretien de son sol, et l'état sanitaire de la vendange.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

**2° Autres pratiques culturelles :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

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

**3° Irrigation :**

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

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

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 53 hectolitres par hectare.

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

### 2° Rendement butoir :

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

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

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

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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 font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

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

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

## 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vent...) pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. – Lien à l'origine

## XI. – Mesures transitoires

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

Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.

### 2° Mode de conduite :

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

b) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,80 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

**3° Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation du foulo-benne et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2010.

**4° Capacité globale de cuverie :**

Les règles relatives à la capacité globale de cuverie s'appliquent à compter de la récolte 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 « Lussac-Saint-Emilion » 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 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

**2. Déclaration de repli :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 maximum après ce repli.

**3. Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

**4. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :**

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

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

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

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze 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 d'un mois maximum après ce déclassement.

**7. Remaniement des parcelles :**

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

**8. Déclaration d'appareil en cas d'enrichissement par techniques soustractives (TSE) :**

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de service le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'INAO plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

**II. – Tenue de registres****Registre de dégustation :**

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

**CHAPITRE III**

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) – sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon, les vignes - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## A N N E X E

LISTE DES OPÉRATEURS VINIFIANT, ÉLABORANT ET ÉLEVANT DES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LUSSAC-SAINT-EMILION » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE NI À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

EARL Vignobles Merlet, à Saint-Denis-de-Pile (Gironde).

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

### CHAPITRE I<sup>er</sup>

#### I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Canon Fronsac », initialement reconnue par le décret du 1<sup>er</sup> juillet 1939, 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 « Canon Fronsac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

### 1° Aire géographique :

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

### 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 septembre 1989.

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

### 3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Galgon, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière et Villegouge.

## V. – Encépagement

### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, cot N (ou malbec), petit verdot N.

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

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages carmenère N ou petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

#### b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes : la taille Guyot simple ou Guyot double ou la taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 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.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

**2° Autres pratiques culturales :**

a) Le désherbage chimique permanent en plein est interdit.

b) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite ;
- 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 ;
- l'enherbement des tournières est obligatoire.

**3° Irrigation :**

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

*VII. – Récolte, transport et maturité du raisin*

**1° Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière

**2° Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 198 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 53 hectolitres par hectare.

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

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 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 aux usages, 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.

Les vins ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

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

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du 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 protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1<sup>er</sup> septembre 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 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. – *Lien à l'origine*

### XI. – *Mesures transitoires*

#### 1° **Mode de conduite :**

##### a) Encépagement.

La règle de proportion relative aux cépages principaux s'applique à compter de la récolte 2015.

Jusqu'à cette récolte, la proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation comprise entre 4 500 pieds par hectare et 5 000 pieds par hectare, et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 10 %.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse

Pour ces parcelles, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 10 %.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

#### 2° **Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) s'appliquent à compter de la récolte 2010.

#### 3° **Capacité globale de cuverie :**

Les règles relatives à la capacité globale de cuverie s'appliquent à compter de la récolte 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 « Canon Fronsac » 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 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients ;
- de la photocopie du registre de manipulations (enrichissement).

#### 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 dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

**3. Déclaration de déclassement :**

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

**4. Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

**5. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :**

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

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

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

Est considéré comme conditionneur discontinu tout opérateur qui ne rentre pas dans l'une des deux autres catégories. Cet opérateur doit faire une déclaration préalable de conditionnement cinq jours ouvrés avant chaque opération.

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

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

**7. Remaniement des parcelles :**

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

**8. Déclaration d'appareil en cas d'enrichissement par techniques soustractives (TSE) :**

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer avant la première utilisation à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil.

**9. Vignes en mesures dérogatoires :**

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I<sup>er</sup> 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, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet, en cas d'arrachage et de replantation.

**II. – Tenue de registres****Registre de dégustation :**

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

**CHAPITRE III**

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)</b>	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) - sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes par mètre linéaire et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne - présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

**1° Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Fronsac, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Michel-de-Fronsac et sur une partie du territoire de la commune de Galgon pour les parcelles cadastrées BM 67, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 et BN 87.

**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 20 juin 1987.

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

**3° Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Galgon, Libourne, Lugon-et-l'Île-du-Carnay et Villegouge.

V. – *Encépagement*

**1° Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, cot N (ou malbec), petit verdot N.

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

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages carmenère N ou petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

#### b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes :

– la taille Guyot simple ou Guyot double ou la taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 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.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

### 2° Autres pratiques culturales :

#### a) Le désherbage chimique permanent en plein est interdit.

#### b) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

– toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite ;

– 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 ;

– l'enherbement des tournières est obligatoire.

### 3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

### 1° Récolte :

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

#### b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

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

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

#### a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 198 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

#### b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

#### c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendement. – Entrée en production

### 1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 53 hectolitres par hectare.

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

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 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.*

Pas de disposition particulière.

*b) Assemblage des cépages.*

Les vins ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % dans les assemblages.

*c) Fermentation malolactique.*

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

*d) Normes analytiques.*

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

*e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.*

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

*f) Matériel interdit.*

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

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

*g) Capacité globale de la cuverie de vinification.*

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

*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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vent...) pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1<sup>er</sup> septembre 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 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

*X. – Lien à l'origine*

*XI. – Mesures transitoires*

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

Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse.

La liste de ces opérateurs est ci-après annexée.

**2° Mode de conduite :**

a) Encépagement.

La règle de proportions à l'exploitation relative aux cépages principaux s'applique à compter de la récolte 2015.

Jusqu'à cette récolte, la proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation comprise entre 4 500 pieds par hectare et 5 000 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 10 %.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

Pour ces parcelles, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 10 %.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

**3° Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) s'appliquent à compter de la récolte 2010.

**4° Capacité globale de cuverie :**

Les règles relatives à la capacité globale de cuverie s'appliquent à compter de la récolte 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 « Fronsac » 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 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients ;
- de la photocopie du registre de manipulations (enrichissement).

## **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 dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

## **3. Déclaration de déclassement :**

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

## **4. Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

## **5. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :**

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

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

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

Est considéré comme conditionneur discontinu tout opérateur qui ne rentre pas dans l'une des deux autres catégories. Cet opérateur doit faire une déclaration préalable de conditionnement cinq jours ouvrés avant chaque opération.

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

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

## **6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :**

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

## **7. Remaniement des parcelles :**

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## **8. Déclaration d'appareil en cas d'enrichissement par techniques soustractives (TSE) :**

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer avant la première utilisation à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil.

### 9. Vignes en mesures dérogatoires :

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre premier devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé 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, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet, en cas d'arrachage et de replantation.

## II. – Tenue de registres

### Registre de dégustation :

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

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)</b>	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) – sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes par mètre linéaire et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, – présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	– Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs – Par examen visuel du raisin

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## A N N E X E

LISTE DES OPÉRATEURS VINIFIANT, ÉLABORANT ET ÉLEVANT DES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « FRONSAC » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE NI À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

GFA Pierre Goujon, Château Loiseau, commune de Lalande-de-Fronsac (Gironde).  
SCEA Maison Marius Bielle, commune de Lalande-de-Pomerol (Gironde).

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LALANDE-DE-POMEROL »

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

Pas de disposition particulière.

##### III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1<sup>o</sup> **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 : Lalande-de-Pomerol et Néac.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

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

**3° Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Bonzac, Fronsac, Galgon, Libourne, Lussac, Montagne, Puisseguin, Pomerol, Saint-Aignan, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Villegouge.

*V. – Encépagement*

**1° Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

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

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

*VI. – Conduite du vignoble*

**1° Modes de conduite :**

*a) Densité de plantation.*

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous condition de taille courte de façon à éviter le chevauchement des rameaux.

*b) Règles de taille.*

La taille est obligatoire. Elle est conduite avant le 1<sup>er</sup> mai de chaque année.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

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

Les vignes sont conduites obligatoirement en palissage « plan relevé ».

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

*d) Charge maximale moyenne à la parcelle.*

- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare ;
- lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

*e) Seuil de manquants.*

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 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, l'entretien de son sol.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

**2° Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

*a) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.*

b) Les tournières doivent être enherbées.

### 3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 53 hectolitres par hectare.

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

### 2° Rendement butoir :

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

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les cépages principaux représentent au minimum 70 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

- tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;
- tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves et les barriques.

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

Le chai disposera d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

#### 2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

Pas de disposition particulière.

#### 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 31 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 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### X. – *Lien à l'origine*

### XI. – *Mesures transitoires*

#### 1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 21 au 24 juin 1994, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

#### 2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et présentant une densité de plantation inférieure à 5 500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les dispositions relatives à la distance entre pieds sur le rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre rangs continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2015 incluse.

d) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

## XII. – Règles de présentation et étiquetage

### 1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite 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 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### 2. Déclaration 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 dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

#### 3. Déclaration de déclassement :

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

#### 4. Déclaration de renonciation à produire :

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

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

#### 5. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :

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

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

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

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

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

#### 7. Remaniement des parcelles :

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)</b>	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) – sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; – présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte.
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	– vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs ; – par examen visuel du raisin

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire [contrôle des déclarations]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MOULIS » OU « MOULIS-EN-MÉDOC »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc », initialement reconnue par le décret du 14 mai 1938, 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 « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

**1° Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Moulis dans le département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes suivantes : Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 9 novembre 1960 pour la commune de Moulis ainsi que les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup>, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

**3<sup>o</sup> Aire de proximité immédiate :**

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

*Département de la Gironde*

Arcins, Arzac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Lustrac-Médoc, Pempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

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

*Département de la Gironde*

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Les Artigues-de-Lussac, 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, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, 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, Coimèzes, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquègues, 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, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriague, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogean, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, 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, Moullets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Pempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquette, 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-Bardès, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, 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-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, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Salaunes, Salignac, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulonne, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

#### V. – Encépagement

##### 1° Encépagement :

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

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

Pas de disposition particulière.

#### VI. – Conduite du vignoble

##### 1° Modes de conduite :

###### a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 7 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 1,50 mètre, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

###### b) Règles de taille

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

Les seuls modes de taille autorisés sont les tailles suivantes :

- taille à cots et à astes, le pied portant 2 astes à 5 yeux francs maximum pour les cépages cabernet-sauvignon N, cot N (malbec), merlot N et petit verdot N et à 7 yeux francs maximum pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à 2 yeux francs ;
- taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 12 yeux francs.

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

- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre ;
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir ;
- 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.

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

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- 12 grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 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 de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son 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 :**

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

#### 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 :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 57 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 à 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé 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 :**

a) Réception et pressurage.

L'éraflage est obligatoire.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé doit avoir une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification minimum de 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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 font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit la récolte.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 15 juin de la première année suivant celle de la récolte.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural.
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique protégé (pluie, vents...) pour le stockage des produits conditionnés.

#### 5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise à disposition physique à destination du consommateur :

a) Date de mise à disposition physique 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 1<sup>er</sup> juillet de l'année suivant celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

### X. – Lien à l'origine

### XI. – Mesures transitoires

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges :

- présentant une densité de plantation inférieure à 6 500 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare ;

- présentant une densité de plantation inférieure à 6 500 pieds par hectare et un écartement entre rangs supérieur à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 6 500 pieds par hectare et inférieure à 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

## 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 « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » 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 30 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives ;
- d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### 2. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en 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 dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

#### 3. Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation avant le 31 juillet de chaque année les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration peut être pluriannuelle.

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

#### 4. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retrait ou de conditionnement.

L'opérateur doit faire une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement au moins quinze jours calendaires avant chaque opération.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours calendaires 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 d'un mois maximum après ce déclassement.

### 7. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I<sup>er</sup> 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, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (à l'aide de la fiche CVI) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, âge des vignes, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)</b>	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI, les éventuelles déclarations de renonciation à produire et à partir de données cartographiques validées par l'INAO) – sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Documentaire et sur site
Traçabilité du produit jusqu'au conditionnement	Documentaire sur site (tenue des registres)
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes par pied et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne – présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Dispositions particulières de récolte	Sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Eraflage	Visite sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur site : vérification des bonnes conditions d'hygiène générale
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations (respect du rendement, prise en compte des pieds manquants)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## ANNEXE 1

LISTE DES PARCELLES DÉFINIE AU CHAPITRE I<sup>er</sup>, PARTIE IV (1<sup>o</sup>) et IV (2<sup>o</sup>),  
SITUÉES EN DEHORS DE LA COMMUNE DE MOULIS ET POUVANT REVENDIQUER L'AOC « MOULIS »

LIEUDIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle	
		ha	a	ca		
<b>Commune de Lustrac</b>						
Font Commune	B	0	10	75	1342	p
Font Commune	B	0	08	20	1343	p
Font Commune	B	0	12	40	1345	p
Font Commune	B	0	41	20	1346	p
Font Commune	B	0	05	60	1347	p

LIEUDIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle	
		ha	a	ca		
Chemin Geysau	B	0	09	73	1257	
Pradeau	B	0	11	20	1313	p
Pradeau	B	0	26	60	1315	
Font Commune	B	0	20	00	1356	
Font Commune	B	0	77	83	1357	p
Capléon	B	1	74	00	1248, 1249	
Cantecrec	C	1	01	00	71, 75	
Cantecrec	C	0	15	53	81	p
Trighaut	C	0	01	03	112	
Pichelièvre	C	6	06	80	135	
Grand Champ de Médrac	C	0	01	70	170	
Grand Champ de Médrac	C	0	01	70	180	
Grand Champ de Médrac	C	0	01	90	193	
Grand Champ de Médrac	C	0	18	10	185	
Grand Champ de Médrac	C	0	01	00	190	
Grand Champ de Médrac	C	0	01	20	192	
Grand Champ de Médrac	C	0	02	80	194	
Grand Champ de Médrac	C	0	05	45	223	
Grand Champ de Médrac	C	0	01	30	224	p
Grand Champ de Médrac	C	0	01	80	279	p
Grand Champ de Médrac	C	0	02	60	180	
Grand Champ de Médrac	C	0	10	00	182	
Grand Champ de Médrac	C	0	02	85	286	
Grand Champ de Médrac	C	0	02	25	306	p
Grand Champ de Médrac	C	0	03	57	332	
Grand Champ de Médrac	C	0	02	10	334	p
Grand Champ de Médrac	C	0	01	55	335	

LIEUDIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle	
		ha	a	ca		
Grand Champ de Médrac	C	0	01	70	341	p
Grand Champ de Médrac	C	0	02	10	342	
Grand Champ de Médrac	C	0	22	50	343	
Grand Champ de Médrac	C	0	00	65	353	p
Grand Champ de Médrac	C	0	01	30	356	
Pièce de la Cabanne	C	0	08	10	366	
Pièce de la Cabanne	C	0	01	60	378	
Bois du pin	C	0	03	15	458	
Campagnolle	C	0	01	21	471	p
Campagnolle	C	0	05	20	497	
Campagnolle	C	0	02	90	502	
Campagnolle	C	0	02	30	515	p
Campagnolle	C	0	15	00	493	p
Campagnolle	C				494	p
Campagnolle	C				505	p
Campagnolle	C				506	p
Hournieux	C	0	01	70	422	
Hournieux	C	0	00	58	431	
Hournieux	C	0	00	40	433	
Hournieux	C	0	01	32	436	
Hournieux	C	0	08	60	518	
Hournieux	C	0	05	00	566	
Hournieux	C	0	04	20	567	
Hournieux	C	0	02	45	568	
Hournieux	C	0	02	60	578	
Hournieux	C	0	05	12	580	
Hournieux	C	0	02	88	582	p

LIEUDIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle	
		ha	a	ca		
Hournieux	C	0	29	70	546	p
Hournieux	C				586	p
Hournieux	C				587	
Hournieux	C	0	08	40	593	
La Barenne	C	0	03	75	616	p
Cazauviel	C	0	10	00	767	
Cazauviel	C	0	06	47	785	
Cazauviel	C	0	05	40	786	
Cazauviel	C	0	04	00	787	
Laborde Mounau	C	0	13	00	799	
Laborde Mounau	C	0	07	80	832	
Laborde Mounau	C	0	13	50	833	
Laborde Mounau	C	0	12	70	834	
Laborde Mounau	C	0	06	26	835	
Bois du Casse	C	0	07	45	661	
La Lande	C	0	16	65	919	p
La Lande	C	0	06	46	890	
La Lande	C	0	04	30	913	
Chapina	C	0	05	77	2741	p
Bois du Cheval	C	0	22	60	2911	
Le Font de Médrac	C	0	23	45	2947	
Plantier	C	0	25	00	2963	p
Plantier	C				2973	p
Plantier	C	0	32	60	2967	
Plantier	C	0	05	10	2971	
Ecorché Loup	C	0	02	65	2992	
Trentin	C	0	06	60	3043	

LIEUDIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle	
		ha	a	ca		
Trentin	C	0	08	10	3064	
Trentin	C	0	12	75	3071	
Marais	C	0	08	80	3082	p
Capdet	E	0	10	20	2212	
Cosses	F	0	08	50	2153	p
Grangean	F	0	00	63	2330	p
Poujeaux	F	0	05	47	3054	p
<b>Commune de Lamarque</b>						
Bois de Picaille	C	2	55	64	714 à 735	
Bois de Picaille	C				742	
Bois de Picaille	C	1	80	55	754	
Bois de Picaille	C	0	61	20	755	
Bois de Picaille	C	0	05	70	756	
Bois de Picaille	C	0	08	65	757	
<b>Commune d'Arcins</b>						
La Sabla	B	0	12	15	85	
Le Hay	B	0	04	32	93	
Clerboc	B	0	02	45	601	
Clerboc	B	0	06	40	639	
<b>Commune d'Avensan</b>						
Boris Vieille	A	0	07	90	898	
Boris Vieille	A	0	03	00	903	
Pont	A	0	05	40	1157	
Pont	A	0	06	05	1164	
Pont	A	0	04	48	1165	
Camp du Moulin	A	0	12	76	1205	
Lardilley	A	0	05	00	1294	
Ayguebelle	A	0	11	20	1299	

LIEUDIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle	
		ha	a	ca		
Pré Fermé	A	0	14	05	1392	
Maillot	A	0	35	21	1234	
La Gravelle	E	0	18	00	1348	
<b>Commune de Castelnau-de-Médoc</b>						
La Paleyre	B	1	21	00	455	
La Paleyre	B	6	34	80	456	
La Paleyre	B	0	35	90	457	
La Paleyre	B	0	38	70	458	
La Paleyre	B	0	89	10	459	
La Paleyre	B	0	60	05	460	
La Gorce	B	1	92	20	461	
La Gorce	B	0	28	00	462	
La Gorce	B	2	02	10	463	
La Gorce	B	0	30	00	464	
La Gorce	B	0	25	11	465	
<b>Commune de Cussac-Fort-Médoc</b>						
Cussac	A	0	20	35	2447	p
Cussac	A	0	10	00	2448	p
Cussac	A	0	36	10	2451	p
Cussac	A	0	53	10	2475	
Le Billa	C	0	01	10	2185	
Le Billa	C	0	13	40	2198	
Le Billa	C	0	04	50	2219	
Moulin à vent	C	0	34	20	2509	p
Moulin à vent	C	0	00	55	2510	
Moulin à vent	C	0	02	60	2511	p
Moulin à vent	C	0	11	15	2512	p

LIEUDIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle	
		ha	a	ca		
Moulin à vent	C	0	00	30	2513	p
Bois de l'Eglise	C	0	08	40	2868	p
Bois de l'Eglise	C	0	01	75	2869	

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LISTRAC-MÉDOC »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Listrac-Médoc », initialement reconnue par le décret du 8 juin 1957, 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 « Listrac-Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de la Gironde : Listrac-Médoc.

2<sup>o</sup> **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1970 et 13 mai 1970.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Listrac-Médoc les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3<sup>o</sup> **Aire de proximité immédiate :**

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

*Département de la Gironde*

Arcins, Arsac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

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

*Département de la Gironde*

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Les Artigues-de-Lussac, 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, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort,

Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, 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, 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, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriague, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Marseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mégnac, Mégnas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noailac, Noailan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périassac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rions, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquette, 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, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, 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-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, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

## V. – Encépagement

### 1° Encépagement :

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

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

Pas de disposition particulière.

**VI. – Conduite du vignoble****1° Modes de conduite :****a) Densité de plantation.**

La densité de plantation est au minimum de 7 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 1,50 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

**b) Règles de taille.**

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

– taille à 2 astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;

– taille Guyot simple et Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;

– taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 et 1,50 mètres inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

**d) Charge maximale moyenne à la parcelle.**

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

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;

12 grappes par pied pour les autres cépages.

**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 de son sol.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

**2° Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

**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 :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 57 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 à 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé 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 1<sup>re</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

**5° Dispositions particulières :**

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.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,20 gramme par litre.

d) Normes analytiques :

- tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné avant le 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui suit celle de la récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) ;
- tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

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

L'utilisation d'un pressoir de type continu est interdite.

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

La capacité de la cuverie de vinification est au minimum équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au point VIII (1°), affecté du coefficient de 1,5.

Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au point VIII (1°), la capacité de cuverie de vinification est au minimum équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation.

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 font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

a) Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1<sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu 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'après le 15 septembre 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<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

*X. – Lien à l'origine*

*XI. – Mesures transitoires*

**1° Mode de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation d'au moins 6 500 pieds par hectare et inférieure à 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation d'au moins 5 000 pieds par hectare et inférieure à 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2035 incluse.

Ecartements : les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance sur le rang ne s'appliquent pas aux vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges et qui respectent la densité minimale prévue au point VI (1°, a).

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2015.

Les parcelles dont la densité de plantation est comprise entre 5 000 et moins de 6 500 pieds par hectare et qui ont un écartement entre les rangs supérieur à 1,40 mètre doivent avoir une hauteur de palissage au minimum égale à 0,7 fois l'écartement à compter de la récolte 2015.

A compter de la récolte 2015, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

**2° Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation du foulobenne et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2010.

*XI. – 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 « Lustrac-Médoc » 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 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

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

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

**2. Déclaration de 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 dans un délai de cinq jours ouvrés minimum avant ce repli.

**3. 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 cinq jours ouvrés maximum après ce déclassement.

**4. Déclaration de renonciation à produire :**

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

**5. Déclaration préalable des retrais :**

Tout opérateur établit, cinq jours ouvrés avant toute retraitaison de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probable de la retraitaison. Les opérateurs réalisant au minimum une retraitaison de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

**6. Déclaration préalable de conditionnement :**

Tout opérateur établit, cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement. L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement. Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de cent cinquante jours par an, sont dispensés de cette obligation ; ils doivent cependant adresser trimestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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

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

**8. 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.

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

**9. Déclaration d'appareil en cas d'enrichissement par techniques soustractives (TSE) :**

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'INAO au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

II. – *Tenue de registres*

Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 fois et 0,7 fois l'écartement entre les rangs.

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

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

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogatoires)</b>	Documentaire et visites sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
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 des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne - présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs Par prélèvement et contrôle réfractométrique
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 les déclarations de récolte et de production) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire, visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MONTAGNE-SAINT-ÉMILION »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

**1° Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Montagne, dans le département de la Gironde.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 13 et 14 mars 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Montagne les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

**3° Aire de proximité immédiate :**

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

Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardès, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Sainte-Colombe et Vignonet.

#### V. – Encépagement

##### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

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

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

#### VI. – Conduite du vignoble

##### 1° Modes de conduite :

###### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous condition de taille courte.

###### b) Règles de taille.

La taille est obligatoire et est réalisée avant le 1<sup>er</sup> mai de chaque année.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

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

Les vignes sont conduites obligatoirement en palissage « plan relevé ».

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et, en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

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

###### e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 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.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

##### 2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

##### 3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

##### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

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 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 53 hectolitres par hectare.

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

**2° Rendement butoir :**

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

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les cépages principaux représentent au minimum 70 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 % ;

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves et les barriques.

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

Le chai dispose d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

#### 2° Dispositions par type de produit :

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

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

Pas de disposition particulière.

#### 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 31 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 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### X. – Lien à l'origine

#### XI. – Mesures transitoires

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

a) Aire parcellaire délimitée.

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 13 et 14 mars 1991, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Aire de proximité immédiate.

Les opérateurs connus comme vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2030 incluse.

La liste des opérateurs est jointe en annexe.

##### 2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et présentant une densité de plantation inférieure à 5 500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance entre pieds sur le rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

c) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

### XII. – Règles de présentation et étiquetage

##### 1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » 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 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

**2. Déclaration 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 dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

**3. Déclaration de déclassement :**

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

**4. Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

**5. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :**

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

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

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

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

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

**7. Remaniement des parcelles :**

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

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

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)</b>	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) – sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain. La variabilité du poids des grappes sera prise en compte
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne – présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) 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 déclaration de récolte, de production) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés à la retraitaison	Examens analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examens analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examens analytique et organoleptique de tous les lots

## A N N E X E

LISTE DES OPÉRATEURS VINIFIANT, ÉLABORANT ET ÉLEVANT DES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MONTAGNE-SAINT-ÉMILION » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE NI À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

MOURNAUD (Jacques), à Minzac (Dordogne).