

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1306 du 27 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Vin de Savoie » ou « Savoie », « Roussette de Savoie », « Seyssel », « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire », « Cadillac », « Entre-deux-Mers », « Sainte-Foy-Bordeaux » et « Graves de Vayres »

NOR : AGRT0912391D

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 15 avril 2009, 13 mai 2009, 27 et 28 mai 2009 et 17 juin 2009,

Décète :

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

- « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;
- « Roussette de Savoie » ;
- « Seyssel » ;
- « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » ;
- « Cadillac » ;
- « Entre-deux-Mers » ;
- « Sainte-Foy-Bordeaux » ;
- « Graves de Vayres ».

Art. 2. – sont abrogés :

- le décret du 18 mars 1998 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Vin de Savoie » et « Roussette de Savoie » ;
- le décret du 29 avril 1948 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crépy » ;
- le décret du 11 février 1942 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Seyssel » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » ;
- le décret du 10 août 1973 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » ;
- le décret du 31 juillet 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Graves de Vayres ».

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 27 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 « VIN DE SAVOIE » OU « SAVOIE »
ET DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ROUSSETTE DE SAVOIE »

CHAPITRE I^{er}I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », ou à l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », initialement reconnues par le décret du 4 septembre 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » peut être complété par les dénominations géographiques suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Abymes » ou « Les Abymes » ;
- « Apremont » ;
- « Arbin » ;
- « Ayze » ;
- « Chautagne » ;
- « Chignin » ;
- « Chignin-Bergeron » ;
- « Crépy » ;
- « Cruet » ;
- « Jongieux » ;
- « Marignan » ;
- « Marin » ;
- « Montmélian » ;
- « Ripaille » ;
- « Saint-Jean-de-la-Porte » ;
- « Saint-Jeoire-Prieuré ».

2° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » peut être complété par les dénominations géographiques suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Frangy » ;
- « Marestel » ;

- « Monterminod » ;
- « Monthoux ».

3° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'indication du cépage, à la condition que les vins proviennent exclusivement du cépage concerné et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produit

APELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux et pétillants blancs et rosés.
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Apremont »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Arbin »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique « Ayze »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux et pétillants blancs
Dénomination géographique « Chautagne »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique « Chignin »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Crépy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Cruet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Jongieux »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique « Marignan »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Marin »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Montmélian »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Ripaille »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Saint-Jean-de-la-Porte »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique « Saint-Jeoire-Prieuré »	Vins tranquilles blancs
« Roussette de Savoie »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Frangy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Marestel »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Monterminod »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Monthoux »	Vins tranquilles blancs

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

1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » et la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Corbonod et Seyssel.

Département de l'Isère

Chapareillan.

Département de Savoie

Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

Département de Haute-Savoie

Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Francens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs, susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Isère

Chapareillan.

Département de Savoie

Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

Département de Haute-Savoie

Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Francens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

c) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Isère

Chapareillan.

Département de Savoie

Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

Département de Haute-Savoie

Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Francens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

d) Pour chacune des dénominations géographiques, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs et rouges ; la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques	COMMUNES
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	Apremont (partie), Chapareillan, Les Marches (partie), Myans
Dénomination géographique « Apremont »	Apremont (partie), Les Marches (partie), Saint-Baldoph (partie)
Dénomination géographique « Arbin »	Arbin, Cruet (partie), Montmélian (partie)
Dénomination géographique « Ayze »	Ayze, Bonneville, Marignier
Dénomination géographique « Chautagne »	Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne
Dénomination géographique « Chignin »	Chignin
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Chignin, Francin, Montmélian
Dénomination géographique « Crépy »	Ballaison, Douvaine, Loisin
Dénomination géographique « Cruet »	Cruet
Dénomination géographique « Jongieux »	Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne
Dénomination géographique « Marignan »	Sciez
Dénomination géographique « Marin »	Marin, Publier
Dénomination géographique « Montmélian »	Francin, Montmélian
Dénomination géographique « Ripaille »	Thonon-les-Bains
Dénomination géographique « Saint-Jean-de-la-Porte »	Saint-Jean-de-la-Porte
Dénomination géographique « Saint-Jeoire-Prieuré »	Saint-Jeoire-Prieuré
« Roussette de Savoie »	
Dénomination géographique « Frangy »	Chaumont, Desingy, Frangy
Dénomination géographique « Marestel »	Jongieux, Lucey
Dénomination géographique « Monterminod »	Saint-Alban-Leysses
Dénomination géographique « Monthoux »	Saint-Jean-de-Chevelu

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003 :

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

b) Pour les dénominations géographiques, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 5 janvier 1951, du 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003.

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

3° Aire de proximité immédiate :

a) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :

- pour la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;
 - pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;
- est constituée par le territoire des communes figurant sur la liste en annexe du présent cahier des charges.

b) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :

- pour la vinification et l'élaboration des vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;
 - pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;
 - pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » ;
- est constituée par le territoire des communes figurant sur la liste en annexe du présent cahier des charges, complétée par les communes de Corbonod et Seyssel (département de l'Ain) et de Seyssel (département de Haute-Savoie).

c) Pour les dénominations géographiques, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs et rouges, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes listées au point 1°, a) et au point 3°, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type des vins	ENCÉPAGEMENT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins tranquilles rouges et rosés	Gamay N, mondeuse N, pinot N, et Pour le département de la Savoie : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N Pour le département de l'Isère : persan N, étraire de la Dui N, servanin N, joubertin N
Vins tranquilles blancs	Aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et Pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, roussette d'Ayze B Pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	Aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs, et Pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, molette B, roussette d'Ayze B Pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	Cépage principal : jacquère B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de l'Isère, marsanne B, verdesse B

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type des vins	ENCÉPAGEMENT
Dénominations géographiques « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Cépage principal : jacquère B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	Mondeuse N exclusivement
Dénomination géographique « Ayze » (vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	Cépage principal : gringet B Cépages accessoires : altesse B, roussette d'Ayze
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	Cépage principal : jacquère B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs
Vins rouges tranquilles	Cépages principaux : gamay N, mondeuse N, pinot N Cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Roussanne B exclusivement
Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	Cépage principal : chasselas B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gringet B, mondeuse B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs
« Roussette de Savoie »	Altesse B exclusivement
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	Altesse B exclusivement

2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins tranquilles rouges et rosés	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation La proportion des cépages marsanne B et verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénomination géographique « Ayze » (Vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	La proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins tranquilles blancs	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	La proportion du cépage chasselas B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 5 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :

– soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8.

– soit en taille longue (guyot simple ou guyot double), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, à l'exception du cépage gamay N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 10, le cépage chardonnay B pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 16 lorsque une arcure du (ou des) long(s) bois est pratiquée, et le cépage mondeuse N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 6.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	11 500
Vins rosés	12 000
Vins blancs	12 500
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	14 000
Dénomination géographique « Aymes » ou « Les Aymes »	12 000
Dénominations géographiques « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	12 000

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	11 000
Dénomination géographique « Ayze »	
Vins blancs	12 000
Vins mousseux et pétillants blancs	14 000
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	12 000
Vins rouges	11 000
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	11 500
Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	12 000
« Roussette de Savoie »	11 500
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10 500

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, qui se traduit notamment par la maîtrise d'un bon état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

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

- l'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieure à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- le désherbage est interdit au-delà de 1 mètre du dernier pied à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- l'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire délimitée. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

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.

Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien. L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.

2° Maturité du raisin :

a) Les richesses en sucres des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins, cépages	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par litre de moût)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	162
Autres cépages	153
Vins rosés	
Cépages gamay N, pinot N	153
Autres cépages	144
Vins blancs	
Cépage chardonnay B	162
Cépage jacquère B	136
Autres cépages	144
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	144
Dénominations géographiques	
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	171
Autres cépages	162
Vins blancs	
Cépages chardonnay B, roussanne B	162
Cépage jacquère B	144
Autres cépages	153
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés (dénomination géographique « Ayze »)	144
« Roussette de Savoie »	162
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	170

b) Les titres alcoométriques volumiques naturels minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins, cépages	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins, cépages	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
a) Vins rouges	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9 % vol.
b) Vins rosés	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9 % vol.
c) Vins blancs	9 % vol.
Avec indication du cépage : chardonnay B	10 % vol.
Avec indication du cépage : jacquère B	8,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9 % vol.
d) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	9 % vol.
Dénominations géographiques	
a) Vins rouges	
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	9,5 % vol.
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	10 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	10 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9,5 % vol.
b) Vins blancs	
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	9 % vol.
Dénominations géographiques « AYZE », « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »,	9,5 % vol.
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	10 % vol.
c) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés (dénomination géographique « AYZE »)	9 % vol.
« Roussette de Savoie »	10 % vol.
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10,5 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement prévu à l'article 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RENDEMENT (kilogrammes par hectare)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	67
Vins rosés	71
Vins blancs	71
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	75
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	68
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	62
Dénomination géographique « Ayeze »	
Vins blancs	68
Vins mousseux et pétillants blancs	75
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	68
Vins rouges	62
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	67
« Roussette de Savoie »	64
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	60

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	72
Vins rosés	78
Vins blancs	78
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	78
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	75
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	69

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Dénomination géographique « Ayze »	
Vins blancs	75
Vins mousseux et pétillants blancs	78
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	75
Vins rouges	69
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	72
« Roussette de Savoie »	68
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	62

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 des 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 et 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 susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;
- les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Chautagne », « Chignin », « Jongieux » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;
- les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Aymes » ou « Les Aymes », « Apremont », « Ayze », « Chautagne », « Chignin », « Crépy », « Cruet », « Jongieux », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré » proviennent du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins répondant aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement réalisée sur les vins rouges, elle est achevée au stade du conditionnement.

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

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges tranquilles	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Vins rosés tranquilles	Inférieure ou égale à 5 grammes par litre
Vins blancs tranquilles	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Ripaille », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique « AYZE » (vins blancs tranquilles)	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Vins rouges tranquilles	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
« Roussette de Savoie »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins tranquilles rosés l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
a) Vins rouges	12,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	12,5 % vol.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
Avec indication du cépage : autres cépages	12 % vol.
<i>b) Vins rosés</i>	12,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	12,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	12 % vol.
<i>c) Vins blancs</i>	12 % vol.
Avec indication du cépage : chardonnay B	13 % vol.
Avec indication du cépage : jacquère B	11,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	12 % vol.
<i>d) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés</i>	13 % vol. (après prise de mousse et avant dégorgement)
Dénominations géographiques	
<i>a) Vins rouges</i>	
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	12,5 % vol.
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin » et « Jongieux »	13 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	13 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	12,5 % vol.
<i>b) Vins blancs</i>	
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian » et « Saint-Jeoire-Prieuré » avec ou sans indication du cépage jacquère B	12 % vol.
Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin » et « Ripaille », avec ou sans indication du cépage chasselas B	12,5 % vol.
Dénomination géographique « Ayze » avec ou sans indication du cépage gringet B	12,5 % vol.
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	13 % vol.
<i>c) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés (dénomination géographique « Ayze »)</i>	13 % vol. (après prise de mousse et avant dégorgement)
« Roussette de Savoie »	13 % vol.
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod » et « Monthoux »	13,5 % vol.

f) Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification équivalent au moins au produit de la surface vinifiée par le rendement visé au 1^o du point VIII.

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

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

i) Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif de suivi des températures de vinification.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins mousseux et pétillants sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. Pour ces vins, la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

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 le conditionnement pour les vins tranquilles et au dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants.

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 adapté au 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 :

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

Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de neuf mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage.

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

Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Les vins mousseux et pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de neuf mois à compter de la date de tirage.

X. – *Lien à l'origine*

1° Description des facteurs du lien au terroir.

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

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – *Mesures transitoires*

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2009 incluse ou jusqu'à la récolte 2015 incluse pour les seuls opérateurs ayant établi un échancier individuel conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 26 et 27 février 2003.

2° Mode de conduite :

Les vignes plantées avant le 18 mars 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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.

3° Normes analytiques :

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles pour l'ensemble des vins blancs tranquilles ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée complété ou non par une dénomination géographique est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.

b) L'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants) :

a) Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants avant le 31 mars qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) La déclaration de renonciation à produire (ci-après) vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour la production des vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux et pétillants.

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (vins tranquilles ou vins mousseux et pétillants).

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

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles) :

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 et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique ;
- 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 général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants) :

La déclaration de revendication dite « d'aptitude » doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification. Elle indique :

- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- d'une copie de l'enregistrement du taux de pressurage ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » (vins mousseux et pétillants) :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion à l'issue des opérations de tirage et dans un délai maximal de quinze jours.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de base) :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles) :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement ou le calendrier prévisionnel de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.

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.

9. Déclaration de repli :

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

Cette déclaration indique l'appellation d'origine contrôlée plus générale et le volume concerné par le repli.

10. Déclaration de déclassement :

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

11. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier 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 la date prévue pour ces travaux.

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

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) 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])
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. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition (vins mousseux et pétillants)	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	
Étiquetage	Documentaire et visite sur site

A N N E X E

LISTE DES COMMUNES DE L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

Département de l'Ain

Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhopital, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Péron, Peyrieu, Plagne, Polliou, Pougny, Premeyzel, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux, Villes et Virignin.

Département de l'Isère

Les Abrets, Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, Fitialieu, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurlières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Moretel-de-Mailles, Murianette, La Pierre, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Bernard, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pancrasse, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot.

Département de la Savoie

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurlières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurlières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothèrens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans.

Département de la Haute-Savoie

Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame,

Aviernoz, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguete, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Entremont, Epagny, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Les Ollières, Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Le Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Reignier, Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seytroux, Sillingy, Taninges, Theyez, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens et Yvoire.

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Seyssel », initialement reconnue par le décret du 11 février 1942, 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 « Seyssel » est réservée aux vins blancs tranquilles et mousseux.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Corbonod et Seyssel.

Département de la Haute-Savoie

Seyssel.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 26 avril 1944.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :

- pour la vinification et l'élaboration des vins ;
- pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux,

est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Artemare, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Belmont-Luthézieu, Béon, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Burbanche, Ceyzérieu, Champagne-en-Valromey, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Colomieu, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Izieu, Lavours, L'hôpital, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Prémeyzel, Pugieu, Rossillon, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Martin-de-Bavel, Surjoux, Talissieu, Vieu, Villes, Virieu-le-Grand, Virieu-le-Petit, Viriginin et Vongnes.

Département de la Savoie

Chanaz, Chindrieux, Conjux, Motz, Ruffieux, Saint-Pierre-de-Curtille, Serrières-en-Chautagne et Vions.

Département de la Haute-Savoie

Bassy, Challonges, Chaumont, Chêne-en-Semine, Chessenaz, Chilly, Clarafond-Arcine, Clermont, Contamine-Sarzin, Desingy, Droisy, Eloise, Franclens, Frangy, Marigny-Saint-Marcel, Menthonnex-sous-Clermont, Musièges, Rumilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Sales, Usinens, Val-de-Fier, Vallières et Vanzy.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

- a) Les vins tranquilles sont issus du seul cépage altesse B.
- b) Les vins mousseux sont issus des cépages suivants : altesse B, chasselas B, molette B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

- a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 6 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,8 mètre.

- b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées annuellement en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat simple ou double) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 12.

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

La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

- d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins tranquilles	10 500
Vins mousseux	14 500

e) Seuils 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, qui se traduit notamment par la maîtrise d'un bon état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

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

- l'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre rangs de plus de 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- le désherbage chimique est interdit au-delà de 1 mètre du dernier pied à l'exception des sommets de coteaux non mécanisables ;
- l'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire délimitée. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

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.

Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien.

L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.

2° Maturité du raisin :

a) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES des raisins (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins tranquilles	162	10 % vol.
Vins mousseux	144	9 % vol.

b) 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 :

TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins tranquilles	58
Vins mousseux	75

2° Rendement butoir :

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

TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins tranquilles	62
Vins mousseux	78

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.

La cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à l'élaboration des vins mousseux est constituée avec un minimum de 10 % de vin(s) de base issu(s) du cépage altesse B.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin tranquille prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)	
Vins secs	inférieure ou égale à 4 grammes par litre, ou inférieure ou égale à 8 grammes par litre, si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
Vins demi-secs	inférieure ou égale à 15 grammes par litre si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

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

TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins tranquilles	13 % vol.

TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins mousseux	13 % vol. (après prise de mousse et avant dégorgement)

f) Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification équivalent au moins au produit de la surface vinifiée en production par le rendement visé au point VIII (1).

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

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

i) Maîtrise des températures de vinification.

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. Pour ces vins, la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre de manipulation visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement pour les vins tranquilles et au dégorgement pour les vins mousseux.

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 de stockage adapté en maîtrise des températures ou isolé thermiquement pour les produits conditionnés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs :

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

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

Les vins mousseux ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de neuf mois de conservation en bouteilles sur lies après la date de tirage.

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

Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Les vins mousseux ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue de la durée minimale de neuf mois à compter de la date de tirage.

X. – Lien à l'origine

1° Description des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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 2024 incluse sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2° Normes analytiques :

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles pour les vins blancs tranquilles ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

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 « Seyssel » 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 :

Le terme « demi-sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles, conformément aux normes analytiques fixées pour ce terme dans le présent cahier des charges.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux) :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 août de l'année de la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles) :

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 et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication indique :

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

Elle est accompagnée :

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

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux) :

La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » (vins mousseux) :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion à l'issue des opérations de tirage et dans un délai maximal de quinze jours.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisements (vins tranquilles et vins de base) :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins deux jours ouvrés avant la retraisement ou la première retraisement.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles) :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement ou le calendrier prévisionnel de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.

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.

9. Déclaration de déclassement :

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

10. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier 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 la date prévue pour ces travaux.

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

II. – Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires.

Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges qui ne répondent pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- l'écartement entre les rangs et la distance entre les pieds sur un même rang.

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages (cuvée destinée à l'élaboration des vins mousseux)	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité...	Documentaire (tenue de registres)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) 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 des dits services sur demande individuelle de l'opérateur])
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	
A la retraison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition (vins mousseux)	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 et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « CÔTES DE BORDEAUX - SAINT-MACAIRE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 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 « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° Aire géographique :

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

Département de la Gironde

Caudrot, Le Pian-sur-Garonne, Saint-André-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Pierre-d'Aurillac et Sainte-Foy-la-Longue.

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 25 février 1988.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Gironde

Casseuil, Castelveil, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Morizès, Mourens, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Saint-Pierre-de-Bat, Semens et Verdelaïs.

V. – Encépagement

1° **Encépagement :**

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

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 4 500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard le 1^{er} mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 10 yeux francs par pied : Guyot simple, double et mixte, cordon de Royat, éventail.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire, avec un minimum de 4 fils.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

Avant chaque nouvelle plantation, il sera pratiqué au minimum une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

Pour les parcelles destinées à la production de vins liquoreux, toute application de produit phytosanitaire à action antibotrytis est interdite.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

Les vins liquoreux proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble).

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins liquoreux proviennent exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2° **Maturité du raisin :**

La richesse minimale en sucres des raisins, le titre alcoométrique volumique naturel minimum et le titre alcoométrique volumique acquis minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSE MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOLÉMIQUE VOLUMÉTRIQUE	
		minimum naturel moyen	Minimum acquis
Vins secs	189	11 % vol.	-
Vins moelleux	221	13,5 % vol.	11,5 % vol.
Vins liquoreux	255	16 % vol.	12 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

- 60 hectolitres par hectare pour les vins secs ;
- 45 hectolitres par hectare pour les vins moelleux ;
- 37 hectolitres par hectare pour les vins liquoreux.

2° Rendement butoir :

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

- 65 hectolitres par hectare pour les vins secs ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins moelleux ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins liquoreux.

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

La vendange destinée à l'élaboration de vins secs est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir).

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Vins avant conditionnement (vins en vrac) :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS SECS	VINS MOELLEUX	VINS LIQOREUX
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 4	≥ 34 et ≤ 45	> 51
Acidité volatile maximale	13,26 meq/l = 0,79 g acide acétique/l = 0,65 g H ₂ SO ₄ /l		25 meq/l = 1,50 g acide acétique/l ou 1,225 g H ₂ SO ₄ /l
SO ₂ total maximal (mg/l)	210	300	400

Vins après conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS SECS	VINS MOELLEUX	VINS LIQUEUREUX
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 4	≥ 34 et ≤ 45	> 51
Acidité volatile maximale			25 meq/l = 1,50 g acide acétique/l ou 1,225 g H ₂ SO ₄ /l
SO ₂ total maximal (mg/l)			400

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins liquoreux ne font l'objet d'aucun enrichissement.

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

13,5 % pour les vins secs ;

16 % pour les vins moelleux.

f) Matériel interdit :

L'utilisation de foulo-bennes avec pompe à palettes dite centrifuge est interdite.

L'utilisation de pressoirs continus munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

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

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

La 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 moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins liquoreux 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 :

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.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins liquoreux sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} 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 secs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.

Les vins moelleux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins liquoreux 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 avant le 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire » 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 :**

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité à la plantation est inférieure à 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2020.

Toutefois, les parcelles de vigne plantées à partir du 1^{er} août 2000 et dont la densité de plantation est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

3° **Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation des foulo-bennes 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 décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° **Dispositions particulières :**

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, doivent être au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur ces étiquettes.

b) Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre sont présentés avec la mention « sec » :

c) Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 34 et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention « moelleux ».

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins liquoreux) :**

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} juillet de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de vins liquoreux.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} juillet qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :

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

2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

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

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

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée 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.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire » 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.

5. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation, toute opération de retrait en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'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 dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

7. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, avant le 31 janvier, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Documentaire et visites sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Charge maximale moyenne à la parcelle	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
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte (récolte mécanique et tri de la vendange)	Documentaire et contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, Contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Réception et transfert de la vendange (fouillage, égrappage, transfert sans trituration)	Visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
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 « CADILLAC »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac », initialement reconnue par le décret du 10 août 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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 : Baurech, Béguey, Cadillac, Capian, Cardan, Donzac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Lestiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Rions, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdélais et Villenave-de-Rions.

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 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bouliac, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Cambes, Camiac-et-Saint-Denis, Camblanes-et-Meynac, Camiran, Cantois, Carignan-de-Bordeaux, Casseuil, Castelvieu, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cénac Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogéats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Loupiac, Lugaïnac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeau, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Quinsac, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaum, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Foy-la-Longue, Salleboeuf, Sauternes, La Sauve, Soullignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulence, Tresses et Virelade.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

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 4 500 pieds à l'hectare.

La distance entre pieds sur les rangs ne peut être inférieure à 0,85 mètre, avec un écartement maximum entre les rangs de 2,50 mètres.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : la taille Guyot simple ou double ou mixte ou la taille à cot ou en cordon de Royat ou en éventail ou à astes avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. 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 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

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 et pour récolter une vendange saine.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble et/ou passerillage sur souche).

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

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 255 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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 37 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 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 :**

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations contrôlées « Cadillac », et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 644-25 du code rural et celle déclarée dans l'appellation « Cadillac » affectée d'un coefficient k.

Le coefficient k est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation « Bordeaux » par celui de l'appellation « Cadillac ».

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

1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 % et une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 51 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.

f) Matériel interdit.

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

L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

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

La capacité de vinification minimum devra être de 1,5 fois le rendement en vin moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie en production.

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 sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit la récolte.

Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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 adapté pour le stockage des produits conditionnés.

Tous les moyens techniques doivent être raisonnés pour pouvoir stocker dans les conditions optimales les bouteilles et autres conditionnements compte tenu des contraintes propres à chaque entreprise (volume, type de local...)

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 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 compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 8 et 9 novembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité à la plantation est inférieure à 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b) Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs, à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° **Capacité de cuverie :**

Les dispositions relatives à la capacité de cuverie s'appliquent à partir du 1^{er} août 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° **Dispositions générales :**

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

2° **Dispositions particulières :**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur doivent être au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur ces étiquettes.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier qui suit la récolte.

Elle indique :

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

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

2. **Déclaration de repli :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » dans une appellation d'origine contrôlée 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 « Cadillac » devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

4. **Déclaration préalable de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

5. **Vignes en mesures transitoires :**

Au plus tard le 31 janvier 2015, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI (2°) ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, avant le 31 janvier, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles.

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	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Documentaire et visites sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge avant la surmaturation à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte dans le contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne – présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle à la parcelle
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Réception et transfert de la vendange (fouillage, égrappage, transfert sans trituration)	Visite sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) 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])

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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)	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
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire, visite sur site

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIAIRE D'UNE MESURE TRANSITOIRE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Gabarnac	B1	Mourlane	43 p	0,0730 ha	Sauvignon B

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ENTRE-DEUX-MERS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauges » est réservée aux vins tranquilles blancs secs.

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

1^o Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde, situées entre la Garonne et la Dordogne :

Ambarès-et-Lagrave, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac,

Camillac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelveil, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Lustrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaingnac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrioux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeon, Neuffons, Pompignac, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaingnac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soullignac, Soussac, Taillecat, Targon, Tizac-de-Curton et Tresses.

b) Pour la dénomination géographique « Haut-Benauges », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac et Targon.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 novembre 1983, 25 juin 1987, 25 février 1988, 2 juin 1989, 8 novembre 1990, 12 février 1998, 5 novembre 1998, 28 mai 1999, 3 février 2000, 26 mai 2000 et 28 mai 2004.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Abzac, Aillas, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, Les Artigues-de-Lussac, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auros, Avensan, Ayguemorte-Les-Graves, Barie, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blaye, Bommes, Bonzac, Bordeaux, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyrac, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castelnau-de-Médoc, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cénac, Cenon, Cérons, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-en-Médoc, Coimères, Comps, Couquères, Cours-les-Bains, Coutras, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Donnezac, Donzac, Les Eglisottes-et-Chalaires, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Fargues, Le Fieu, Floirac, Floudès, Fontet, Fours, Francs, Fronsac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Gensac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-Loirac, Labarde, Labescau, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogean, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Liqueux, Lustrac-Médoc, Lormont, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Massugas, Mazères, Mazion, Mérignac, Mombrier, Monprimblanc, Montagne, Mouillac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Néac, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, 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, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Reignac, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, La Roquette, Sablons, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, 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-Germain-de-Grave, Saint-Hippolyte, 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-Loubert, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Mons, 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-Sulpice-de-Faleyrens, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Salaunes, Salignac, Les Salles, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, 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 :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages principaux ne pourra être inférieure à 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

La proportion du cépage merlot blanc B ne pourra être supérieure à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.

La proportion des cépages colombar B, mauzac B et ugni blanc B ne pourra être supérieure à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

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 4 500 pieds par hectare

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes :

Seules sont autorisées les tailles suivantes :

- les tailles Guyot simple et mixte ;
- la taille Guyot double ;
- les tailles à cots (ou coursons) de type cordon bas et éventail.

Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 15 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Cette charge correspond à un nombre maximal de 18 grappes par pied.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

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

g) Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

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. Elle est limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle.

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.

La richesse minimale en sucres des raisins ne peut être inférieure à 170 grammes par litre.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 65 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 75 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 proviennent d'au moins deux des cépages principaux visés au point V (1°).

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

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre (0,65 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 180 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

f) Matériel interdit

L'utilisation du foulo-benne avec pompe de type centrifuge à palettes est interdite.

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

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

La capacité globale de logement est au minimum équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente.

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

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

Les chais de vinification et d'élevage sont réservés uniquement à ces deux destinations.

i) Maîtrise des températures de vinification.

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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.

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

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 novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 2 juin 1989 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°) continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » 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 :

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-Près-Bordeaux, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bonnetan, Camarsac, Créon, Croignon, Cursan, Fargues-Saint-Hilaire, Izon, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Madirac, Montussan, Pompignac, Le Pout, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sadirac, Sallebœuf, La Sauve et Tresses.

Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°) continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » 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 :

Auriolles, Bagas, Bossugan, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Caumont, Cazaugitat, Civrac-de-Dordogne, Coubeyrac, Cours-de-Monségur, Coutures, Dieulivol, Doulezon, Les Esseintes, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Gironde-sur-Dropt, Juillac, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Listrac-de-Durèze, Loubens, Mesterriex, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Neuffons, Pujols-sur-Dordogne, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Roquebrune, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Exupéry, Saint-Ferme, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Soussac et Taillecavat.

Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 3 février 2000 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°) continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges :

Arbis, Baigneaux, Bellebat, Bellefond, Blasimon, Cantois, Castelviel, Cessac, Cleyrac, Coirac, Courpiac, Daubèze, Escoussans, Faleyras, Frontenac, Gornac, Ladaux, Lugasson, Martres, Mauriac, Mérignas, Montignac, Mourens, Romagne, Ruch, Saint-Brice, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Sauveterre-de-Guyenne, Soullignac et Targon.

2° Mode de conduite :

a) Les vignes plantées en cépages sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B et cépages accessoires avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité à la plantation est inférieure à 4 500 pieds par hectare peuvent continuer à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2020.

40 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2025.

100 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2036.

b) Les vignes plantées en cépage sémillon B dont la densité à la plantation est inférieure à 4500 pieds par hectare peuvent continuer à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard :

– jusqu'à la récolte 2031 incluse pour les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1985 ;

– jusqu'à la récolte 2036 incluse pour les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1985 et le 1^{er} septembre 1990 ;

– jusqu'à la récolte 2041 incluse pour les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1990 et le 1^{er} septembre 1995 ;

– jusqu'à la récolte 2045 incluse pour les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1995 et la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° Capacité globale de logement :

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

2° Dispositions particulières :

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de replis :

Tout opérateur effectuant un repli de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » suivie ou non de la dénomination « Haut-Benauge » devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'au moins cinq jours ouvrés avant ce repli.

3. 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.

4. Déclaration préalable des enlèvements :

L'opérateur a informé par écrit l'organisme d'inspection au minimum cinq jours ouvrés avant toute expédition de vin en vrac en précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probables de l'enlèvement.

Les opérateurs réalisant au minimum une expédition de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation

5. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur établit, au minimum 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 neuf mois par an, sont dispensés de cette obligation ainsi que les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés.

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

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

7. Déclaration de 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.

8. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard le 31 juillet 2010, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Documentaire et visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
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
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. ci-dessus)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs Contrôles terrains
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Matériel interdit	Visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire 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. – CONTRÔLE 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

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° **Aire géographique :**

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

Département de la Gironde

Caplong, Eynesse, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Ligeux, Margueron, Massugas, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Pineuilh, Riocaud, La Roquille, Saint-André-et-Appelles, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong et Sainte-Foy-la-Grande.

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 18 février 1987.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de la Dordogne

Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadière, Bosset, Cunèges, Flaugeac, Le Fleix, La Force, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Lamozie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Les Lèches, Lunas, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Montazeau, Montcaret, Nastringues, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Georges-de-Blancaneix, Saint-Géry, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Sigoulès, Thénac et Vélignes.

Département de la Gironde

Auriolles, Bossugan, Caumont, Cazaugitat, Civrac-sur-Dordogne, Coubeyrac, Doulezon, Flaujagues, Juillac, Lustrac-de-Durèze, Mouliets-et-Villemartin, Pujols, Rauzan, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Ferme, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Florence, Sainte-Radegonde et Soussac.

Département de Lot-et-Garonne

Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Duras, Esclottes, Loubes-Bernac, Moustier, Pardaillan, Saint-Astier, Sainte-Colombe-de-Duras, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

a) Vins rouges.

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

b) Vins blancs.

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) Vins rouges.

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.

La proportion du cépage carmenère N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins blancs.

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité minimale de plantation est de 4 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées soit en taille à cots (coursons), soit en taille à astes (longs bois), avec un maximum de :

– 12 yeux francs par pied pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B ;

– 15 yeux francs par pied pour les autres cépages.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Un système de relevage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

– 8 000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs moelleux et liquoreux (cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied) ;

– 8 500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges (cette charge correspond à un nombre maximal de 15 grappes par pied) ;

– 9 500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs secs (cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied).

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 :

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins rouges, blancs secs et moelleux proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

Les vins blancs liquoreux proviennent de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble, et/ou par passerillage, récoltés par tries successives manuelles.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins liquoreux proviennent exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

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 :

	RICHESSSE MINIMALE DES LOTS DE VENDANGES SELON CÉPAGE (grammes par litre de moût)	
	Merlot/Sauvignon	Autres cépages
Vins rouges	200	189
Vins blancs secs	178	170
Vins blancs moelleux	221	221
Vins blancs liquoreux	255	255

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de :

	Titre alcoométrique volumique minimum naturel
Vins rouges	11,5 % vol.
Vins blancs secs	10,5 % vol.

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE minimum naturel	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE acquis minimum
Vins blancs moelleux	13,5 % vol.	11,5 % vol.
Vins blancs liquoreux	15 % vol.	12 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

- 37 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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 :

- 40 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

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

b) Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 25 %.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Vins avant conditionnement (vins en vrac) :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤ 4	≥ 17 et ≤ 45	≥ 51
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : ≤ 13,26 ou ≤ 0,79 (≤ 0,65 g/l H ₂ SO ₄) - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : ≤ 16,33 ou ≤ 0,98 (≤ 0,80 g/l H ₂ SO ₄)	≤ 13,26 ou ≤ 0,79 (≤ 0,65 g/l H ₂ SO ₄)	≤ 16,30 ou ≤ 0,97 (≤ 0,80 g/l H ₂ SO ₄)	≤ 25 ou ≤ 1,50 (≤ 1,225 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (milligrammes par litre)	140	180	300	400
Acide malique (milligrammes par litre)	≤ 0,3			

Vins après conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤ 4	≥ 17 et ≤ 45	≥ 51
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)				≤ 25 ou ≤ 1,50 (≤ 1,225 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (milligrammes par litre)				400

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Acide malique (milligrammes par litre)	≤ 0,3			

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins rouges est autorisé dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis.

Les vins blancs liquoreux ne peuvent faire l'objet d'aucun enrichissement.

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

Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins secs et 15 % pour les vins moelleux.

f) Matériel interdit.

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

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

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

La capacité globale de cuverie en rouge devra représenter un minimum de 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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

La capacité globale de la cuverie de vinification correspond aux contenants de vinification et de stockage tels que les cuves 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 rouges et blancs liquoreux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage 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 à la consommation.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges et blancs liquoreux sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte et les vins blancs moelleux à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

Les vins blancs secs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.

Les vins rouges et blancs moelleux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de récolte.

Les vins blancs liquoreux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité à la plantation est inférieure à 4 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, pour lesquelles le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

35 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;

50 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;

60 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;

67 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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

a) La disposition relative à l'interdiction de l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) s'applique à partir du 1^{er} août 2010.

b) Les dispositions relatives à la capacité de cuverie s'appliquent à partir du 1^{er} août 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

a) Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre sont présentés avec la mention « sec ».

b) Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 17 et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention « moelleux ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins liquoreux) :

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} juillet de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de vins liquoreux.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} juillet qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

2. Déclaration de revendication :

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

Elle indique :

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

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

3. 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.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » 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.

5. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retrait ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

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

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

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

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

7. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard six mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (obligation d'un lieu couvert)
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
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.2. Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
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
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Graves de Vayres », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 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 « Graves de Vayres » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

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

1° Aire géographique :

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

Département de la Gironde

Arveyres et Vayres.

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 25 juin 1987.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Gironde

Beychac-et-Caillau, Cadarsac, Fronsac, Génissac, Izon, Libourne, Nérigeon, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Michel-de-Fronsac et Saint-Sulpice-et-Cameyrac.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Vins rouges.

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

b) Vins blancs.

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : merlot blanc B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 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 avec un maximum de 14 yeux francs par pied :

- taille Guyot double, simple et mixte ;
- taille à cots (ou coursons) en cordon bas et éventail.

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

Le fil inférieur du palissage doit être au minimum à 0,40 mètre au-dessus du sol.

Pour les plantations réalisées en cordon bas palissé, la hauteur maximale du cordon est de 0,50 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

8 500 kilogrammes par hectare pour les vignes produisant des vins rouges ;

9 500 kilogrammes par hectare pour les vignes produisant des vins blancs.

Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.

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 du sol.

g) Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du 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 :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE DES LOTS DE VENDANGES SELON LE CÉPAGE (grammes par litre de moût)	
	Merlot N/sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages
Vins rouges	189	180
Vins blancs (secs)	170	170
Vins blancs (autres)	178	178

b) Titre alcoométrique volumique minimum naturel et acquis.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE (% vol.)	
	Naturel minimum	Acquis minimum
Vins rouges	10,5	10,5
Vins blancs (secs)	10,5	
Vins blancs (autres)	11	

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 pour les vins rouges ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs ;
- 50 hectolitres par hectare pour les autres vins blancs.

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 pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs ;
- 55 hectolitres par hectare pour les autres vins blancs.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

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

b) Assemblage des cépages.

Pour les vins blancs, dans les assemblages, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 65 %.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

Vins avant conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 4	≤ 4	> 4

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13,26 ou 0,79 (0,65 g/l H ₂ SO ₄) - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16,33 ou 0,98 (0,80 g/l H ₂ SO ₄)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13,26 ou 0,79 (0,65 g/l H ₂ SO ₄) - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16,33 ou 0,98 (0,80 g/l H ₂ SO ₄)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13,26 ou 0,79 (0,65 g/l H ₂ SO ₄) - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16,33 ou 0,98 (0,80 g/l H ₂ SO ₄)
Acide malique (grammes par litre)	≤ 0,3		

Vins après conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 4	≤ 4	> 4
Acide malique (grammes par litre)	≤ 0,3		

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

Les autres vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 %.

f) Matériel interdit.

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

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

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 2 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation pour les vins rouges et 1,5 fois pour les vins blancs.

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 rouges sont élevés au moins jusqu'au 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins blancs ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 1^{er} novembre de l'année de récolte.

Les vins rouges ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 1^{er} mai 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 le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

Les produits conditionnés doivent être entreposés dans un lieu de stockage à l'abri de la lumière et des grands écarts de température ainsi que de la poussière.

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

a) Date de mise à la consommation.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} 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 :

15 novembre de l'année de récolte pour les vins blancs ;

1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins rouges.

*X. – Lien à l'origine**XI. – Mesures transitoires***1° Aire de proximité immédiate :**

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 des opérateurs est annexée au présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité 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 2025 incluse, avec une mise en conformité de 50 % des parcelles concernées pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et dont la hauteur de feuillage est inférieure aux dispositions fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et sous réserve que :

25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale à 0,6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1^{er} août 2012 ;

50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale à 0,6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1^{er} août 2015 ;

75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage égale 0,6 fois l'écartement moyen des rangs au plus tard le 1^{er} août 2020.

3° Matériel interdit :

L'utilisation de pressoirs en continu dont le diamètre est compris entre 300 millimètres et 400 millimètres est autorisée jusqu'à la récolte 2009 incluse sous réserve de ne récupérer que le premier vin.

La règle relative à l'utilisation du foulobenne à pales s'applique 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 « Graves de Vayres » 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'appellation contrôlée « Graves de Vayres » ne pourra figurer sur les étiquettes, marques, étampes, bouchons, capsules, cachets ou tout autre appareil de fermeture, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, supports de communications informatiques qu'à la condition que les noms « Graves » et « de Vayres » y soient portés en caractères identiques, de même forme, de mêmes dimensions, de même couleur formant ainsi une appellation inséparable.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives***1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

La déclaration préalable d'affectation parcellaire doit être déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 mai de l'année de récolte.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

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

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

3. 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.

4. 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.

5. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

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

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

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

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

7. Vignes en mesure transitoire :

Au plus tard le 31 janvier 2010, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I^{er} 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 à l'aide des documents suivants :

- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet ;
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

II. – *Tenue de registres*

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour, plans papier ou SIG) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogatoires), réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange. Réception : nettoyage de la vendange, pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Capacité de logement	Contrôle capacité de cuverie
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre)
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille Comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes selon les millésimes doit être prise en compte lors du contrôle
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.2. Récolte et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucres des raisins
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	Documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur site
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 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, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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

A N N E X E

LISTE DES OPÉRATEURS CONNUS COMME VINIFIANT, AVANT LA DATE D'HOMOLOGATION DU PRÉSENT CAHIER DES CHARGES, DES VINS DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GRAVES DE VAYRES » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

Société coopérative agricole de Gensac-Vayres Groupe Univitis pour les sites de vinification situés sur les communes de Gensac et Les Lèves-et-Thoumeyragues, dans le département de la Gironde.