

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée  
« Bordeaux supérieur »  
homologué par l'arrêté du 26 novembre 2025, publié au JORF du 29 novembre 2025

## CHAPITRE Ier

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

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

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

Pas de disposition particulière.

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

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

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

#### **1° - 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 sur la base du code officiel géographique en date du 1 er janvier [20222025](#) : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac-[sur-Garonne](#), Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, [Castelmoron-d'Albret](#), Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Crémon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujacques, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazon,

Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazon, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Porte-de-Benauge, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-~~Genis-du-Bois~~, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée,

Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

## **2°- Aire parcellaire délimitée**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

## **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 sur la base du code officiel géographique en date du 1 er janvier [20222025](#) :

- Département de la Dordogne : Le Fleix, Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Saussignac, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- Département de Lot-et-Garonne : Baleyssagues, Cocomont, Duras, Esclettes, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

## **V. – Encépagement**

### **1°- Encépagement**

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

- Cépages principaux : muscadelle B, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G.
- Cépages accessoires : colombard B, merlot blanc B, ugni blanc B
- Et des variétés floréal B, lilioirila B, sauvignac B et souvignier gris sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 2 et 3 juin 2021, sans préjudice des conventions jusqu'alors conclues sous l'empire des formats antérieurs.

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

- Cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N
- Et des variétés arinarnoa N, castets N, marselan N, touriga nacional N et vidoc N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent les 2 et 3 juin 2021, sans préjudice des conventions jusqu'alors conclues sous l'empire des formats antérieurs.

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

Pour les vins blancs la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation, et la proportion des variétés floréal B, lilioirila B, sauvignac B et souvignier gris, prises ensemble ou séparément, est inférieure à 5% de l'encépagement de l'exploitation.

Pour les vins rouges la proportion des variétés arinarnoa N, castets N, marselan N, touriga nacional N et vidoc N, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5 % 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'AOC pour la couleur considérée.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,8580 mètre. Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 10,80 mètre.

#### b) - Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes). Pour les cépages merlot N, sémitton B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 40000 yeux francs par hectare et 17 yeux francs par pied. Pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45000 yeux francs par hectare et 19 yeux francs par pied.

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

- ~~– Pour les cépages merlot N, sémitton B et muscadelle B, 11 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare;~~
- ~~– Pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 13 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 16 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare.~~

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

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

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

Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, la hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,555 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 en fin de période culturale.

~~Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,50 mètre.~~

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 8000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

- ~~– Pour les vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et à 6500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.~~

**e) - Seuil de manquants.**

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %. Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

**f) - Etat cultural de la vigne.**

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

**g) - Installation et plantation du vignoble.**

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

**2°- Autres pratiques culturales**

Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement (IFT).

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

**1°- Récolte**

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

**b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.**

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

**2°- Maturité du raisin**

**a) - Richesse en sucre des raisins.**

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE (Par cépage) (grammes par litre de moût)	
	merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages
Vins rouges	198	189
Vins blancs	195	195

**b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum**

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE NATUREL MINIMUM	VOLUMIQUE
Vins rouges	11 %	
Vins blancs	12 %	

### c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

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

## **VIII. – Rendements, entrée en production**

### *1°- Rendement*

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 49 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à ~~59 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare. Pour les vignes plantées après le 1er août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est fixé à 55 hectolitres par hectare. Pour les vignes plantées après le 1er août 2008 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est fixé à 50 hectolitres par hectare. 58 hectolitres par hectare.~~

### *2°- Rendement butoir*

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare ~~pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare. Pour les vignes plantées après le 1er août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, le rendement butoir est fixé à 55 hectolitres par hectare. Pour les vignes plantées après le 1er août 2008 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare, le rendement butoir est fixé à 50 hectolitres par hectare.~~.

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

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

- Des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème 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 1ère 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1°- Dispositions générales*

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

### a) - Réception et pressurage.

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

### b) - Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins.

Pour chaque lot destiné à la commercialisation, la proportion des variétés floréal B, lilioirila B, sauvignac B, souvignier gris, arinarnoa N, castets N, marselan N, touriga nacional N et vidoc N, prises ensemble ou séparément, est inférieure à 10%.

### c) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

### d) - Normes analytiques.

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

PARAMETRES ANALYTIQUES	Vins blancs	Vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	17 < ..	.. ≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
SO <sub>2</sub> total (limite maximale) (mg/l)	260	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	.. < 0,3

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

PARAMETRES ANALYTIQUES	Vins blancs	Vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	17 < ..	.. ≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	20 ou 1.20 (0.98 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
SO <sub>2</sub> total (limite maximale) (mg/l)	300	150
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	< 0,3

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

- L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis ;

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

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins rouges	13,5 %
Vins blancs	15 %

**f) - Matériel interdit.**

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

**g) - Capacité de cuverie.**

- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins rouges, représente au moins 2 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins blancs, au moins 1,5 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La cuverie est dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

**h) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel.**

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

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

- Les vins rouges bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

**3°- Dispositions relatives au conditionnement**

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

**4°- Dispositions relatives au stockage**

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

**5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur**

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien à la zone géographique

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

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

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole, avec une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique.

Elle s'étend sur le territoire de 494 des 535 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres par an. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

Plus vaste territoire viticole d'appellation d'origine contrôlée de France, les paysages du Bordelais, qu'ils soient urbains, périurbains ou ruraux sont toujours marqués par la viticulture et se déclinent en plusieurs nuances. La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde. Trois grands ensembles sont ainsi délimités : le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne et de l'estuaire, la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud, et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.

Les formations géologiques supportant le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses et sableuses plio-quaternaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.

Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles. Sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaire dominent. Les formations superficielles parfois épaisses de plusieurs mètres (argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et limons éoliens dénommés localement « boulbènes ») sont fréquentes. Le long des fleuves, les dépôts graveleux constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne. Enfin, les dépôts alluviaux récents où l'argile domine constituent les sols de « palus ».

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

Le vignoble en Bordelais, dont le véritable essor remonte aux XIIème et XIIIème siècles, apparaît au premier siècle de notre ère lorsque les Bituriges Vivisques de Bordeaux, une peuplade de guerriers d'origine celtique découvrant le vin sous l'influence romaine, implantent un nouveau cépage plus résistant au froid, le *Vitis Biturica*, ancêtre des cépages « cabernets ». Le développement de la culture de la vigne a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXème siècle, 1959).

Ces échanges ont historiquement, conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, l'élevage en barriques puis en bouteilles grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978).

En vins rouges comme en vins blancs, plusieurs cépages sont exploités par les viticulteurs en Bordelais, qui en assurent la répartition en fonction des potentialités de leurs parcelles, ce qui explique que les vins de Bordeaux sont pour la plupart issus d'assemblages.

A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les « cabernets » (cabernet-sauvignon N et cabernet franc N), cot N (ou malbec) et petit verdot N sont les cépages principaux du Bordelais. Le merlot N, proche parent des « cabernets » et cépage principal aujourd'hui, ne commence réellement à se propager qu'à partir de 1830 et surtout avec la mise en place du greffage, qui a réduit sa tendance à la coulure et au millerandage.

Le développement du commerce avec la Hollande a également favorisé la production de vins blancs secs et de vins blancs avec sucres fermentescibles à partir des cépages sémillon B et muscadelle B. L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, conduira à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Gironde à l'initiative de l'Empereur NAPOLEON III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « Château » en Bordelais.

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, de terribles maladies frappent durement le vignoble : l'oïdium, en 1857 mais surtout le phylloxéra de 1875 à 1892. Une des premières grandes solutions a été de reconquérir les zones submersibles des plaines : en inondant les vignobles quelques semaines à l'automne cela permettait de tuer les larves des insectes et d'empêcher ainsi leur reproduction. Enfin, le mildiou a causé également d'énormes dégâts dans le vignoble et c'est par l'ingéniosité des scientifiques de Bordeaux, et notamment Ulysse GAYON, l'un des pères de l'œnologie, que le remède est trouvé avec l'invention de la « bouillie bordelaise », préparation à base de cuivre (MILLARDET, A., GAYON, U. Recherches sur les effets des divers procédés de traitement du mildiou par les composés cuivreux, 1887).

Au XX<sup>e</sup> siècle, à la suite de la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par le décret du 14 novembre 1936, la valorisation historique de certains produits répondant à des modes de cultures favorisant la concentration des raisins et à des élevages plus longs a été assurée par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » par le décret du 14 octobre 1943.

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » produit en moyenne 2000 hectolitres de vins blancs et plus de 450000 hectolitres de vins rouges. Ces vins tranquilles, se déclinant en vins blancs (avec sucres fermentescibles) et surtout vins rouges, sont majoritairement issus d'assemblages de cépages principaux et accessoires.

Les vins blancs avec sucres fermentescibles, issus de vignes dont les rendements sont faibles, sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B et à la muscadelle B apportant alors de la fraîcheur. Ces vins de garde (4 à 8 ans) révèlent des arômes fréquemment fleuris, de miel et d'épices.

Les vins rouges, issus principalement de l'association merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être

rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité du petit verdot N et du cot N. Jeunes, ils développent généralement des arômes de fruits rouges frais et confits, évoluant souvent au vieillissement vers des notes épicées et de fruits cuits. Ces vins de garde nécessitent un élevage long.

### *3°- Interactions causales*

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècle, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale.

Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu et expliquent l'orientation historique vers les vins d'assemblages. Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés :

- Les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;
- Les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaites pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple ;
- Les « boulbènes » à éléments siliceux fins constituant des sols plus légers adaptés à la production de vins blancs ;
- Les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon N en particulier.

L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » répond aux exigences que se sont imposés au cours de l'histoire les producteurs par rapport à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », en terme de densité du vignoble (plus élevée), règles de taille (nombre d'yeux inférieur), charge maximale à la parcelle (plus réduite). Ces conditions de production permettent d'obtenir des vins plus concentrés dont la richesse minimale en sucre, comme le titre alcoométrique volumique naturel minimum, sont supérieurs à ceux définis pour l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux ».

Les vins rouges et blancs en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » présentent un style particulier. Ils se distinguent par leur harmonie, une élégance certaine, un bon équilibre et une richesse aromatique, qualités issues, entre autres, de la diversité du milieu bio-physique, des cépages, mais également des modes de conduite du vignoble et de vinifications qui en font des vins de garde. Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de « Bordeaux » a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et d'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, naissent des échanges commerciaux très importants. Les Anglais exportent des aliments, textiles et métaux et importent des vins de Bordeaux.

Au XVIIème siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs.

L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de « Bordeaux », par lequel sont également diffusés à travers le monde les savoir-faire, l'image et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » dont les vins sont aujourd'hui pour les deux tiers mis

en bouteilles à la propriété. Ils présentent des structures plus complexes et supportent une plus longue garde qu'en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », garde pouvant aller jusqu'à 5 ans ou 6 ans.

## XI. – Mesures transitoires

### 1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée lors des séances du comité national compétent, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte désignée en annexe, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

### 2°- Mode de conduite

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare peuvent continuer à être revendiquées par l'opérateur concerné en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » si et seulement si l'opérateur respecte les dispositions suivantes :

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

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 1er août 2008 et dont la densité est supérieure à 3300 pieds par hectare.

~~Les vignes en place avant le 1er août 2008 et dont la densité est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare, mais dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,20 mètres, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage. Ces vignes doivent respecter une hauteur de feuillage palissé au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre~~

~~les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur de rognage.~~

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

~~Les vignes en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, à condition que :~~

- ~~- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2013 ;~~
- ~~- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2018 ;~~
- ~~- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2023 ;~~
- ~~- 100 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1er août 2028.~~

~~e) Pour les parcelles de vigne en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectares, soit l'opérateur souscrit à un échéancier d'arrachage identique à celui définit au a) ci-dessus, soit le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 50 hectolitres par hectare.~~

~~Pour les parcelles de vigne en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectare, soit l'opérateur souscrit à un échéancier d'arrachage identique à celui définit au a) ci-dessus, soit le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 55 hectolitres par hectare.~~

## XII. – Règles de présentation et étiquetage

### 1°- Dispositions générales

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

### 2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au moins 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.

#### 2. Déclaration de replis

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

#### 3. Déclaration de déclassement

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

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

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

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

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

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

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

## **II. – Tenue de registres**

### *Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre Ier devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :

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

## **CHAPITRE III**

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
<b>B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- vignes non taillées,</li> <li>- présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne,</li> </ul>

	- 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 (Tenue de registre) 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.
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D – PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Documentaire et visite sur

## **II – Références concernant la structure de contrôle**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555- MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : [contact@inao.gouv.fr](mailto:contact@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.