

Une nouvelle version des cahiers des charges des AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux a été publiée le 11 novembre 2021.

AOC BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR ET CRÉMANT

Les aires d'AOC Pomerol et Saint-Estèphe ont été redélimitées en 2021 ce qui entraîne, par conséquence, une redélimitation des aires d'AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant. Ces modifications apparaissent dans l'annexe des cahiers des charges.

AOC CRÉMANT

Ce cahier des charges a évolué sur les points suivants :

Encépagement

- Au vignoble : la muscadelle, les sauvignons blanc et gris et le sémillon sont autorisés comme cépages accessoire pour l'élaboration des Crémant rosés. La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30% de l'encépagement des parcelles déclarées en Crémant rosé.

A l'assemblage : pour les vins rosés, dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base), la proportion des cépages noirs est supérieure ou égale à 70 % et la proportion des cépages sauvignon B et sauvignon G est inférieure ou égale à 10 %.

Conduite du vignoble

- Pieds morts et manquants : les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.
- Pratiques culturales : le désherbage chimique total des parcelles est interdit.
- IFT : le calcul et l'enregistrement de l'IFT sont obligatoires.

Récolte et transport

- Récolte : les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1,20m x 1,00m de côté et 0,80m de hauteur avec une hauteur de chargement ne devant pas dépasser 0,60m. Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne doit pas dépasser 24h.
- Réception et pressurage : les raisins sont versés entiers dans le pressoir sans être foulés ni éraflés. Le sol du local de réception et de pressurage est en dur et lessivable.

Elaboration, élevage, conditionnement, stockage

- Liqueur expédition : l'élaborateur justifie d'un moyen permettant l'homogénéisation de la liqueur d'expédition avec le vin par plusieurs remuages des bouteilles dosées en sucre pendant le chantier de dégorgement.
- Température de stockage : l'opérateur justifie par tous moyens d'un lieu de stockage dont la température maximum ne dépasse pas 14 °C durant la prise de mousse et 20°C jusqu'au dégorgement.
- Circulation des vins : la date de circulation entre entrepositaires agréés a été retirée du cahier des charges.
- Durée d'élevage : lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

Obligations déclaratives

- Déclaration de revendication de fin de tirage remplacée par la déclaration de revendication au dégorgement : pour tout lot faisant l'objet d'un dégorgement, l'opérateur élaborateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de dégorgement au plus tard un mois après la fin de l'opération.

Cette déclaration indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le millésime pour les lots millésimés ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur Elaborateur;
- le lieu d'entrepôt du vin chez l'opérateur Elaborateur ou chez l'opérateur producteur

Points de contrôle

- les vins de base au stade de la retraitaison ne seront plus contrôlés.
- la déclaration de revendication au dégorgement et les vins après dégorgements pourront être contrôlés.