

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1197 du 7 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Château-Chalon », « Vin de Corse » ou « Corse », « Ajaccio », « Patrimonio », « Médoc », « Haut-Médoc » et « Pessac-Léognan »

NOR : AGRT0912387D

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° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant 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, 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 du 15 avril 2009 et du 13 mai 2009,

Décète :

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

- « Château-Chalon » ;
- « Vin de Corse » ou « Corse » ;
- « Ajaccio » ;
- « Patrimonio » ;
- « Médoc » ;
- « Haut-Médoc » ;
- « Pessac-Léognan ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 4 juin 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » ;
- le décret du 2 avril 1976 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » ;
- le décret du 3 avril 1984 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio » ;
- le décret du 23 octobre 1984 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » ;
- le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » ;
- le décret du 14 novembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » ;
- le décret du 9 septembre 1987 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan ».

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 7 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 « CHÂTEAU-CHALON »CHAPITRE I^{er}I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon », initialement reconnue par le décret du 29 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » est réservée aux vins blancs tranquilles dits « vins jaunes ».

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

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

Département du Jura

Château-Chalon, Domblans, Menetru-le-Vignoble, Nevy-sur-Seille.

b) La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département du Jura

Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot,

Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois. Vincelles, Voiteur.

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 17 et 18 mai 1984.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Jura : Bletterans, Le Chateley, Crançot, Granges-sur-Baume, Lombard.

V. – Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du seul cépage savagnin B.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, sauf pour les plantations en terrasses.

Pour les vignes non plantées en terrasses et les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille en cordon de Royat.

Le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 20.

En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, avec un minimum de 1 mètre. La hauteur de feuillage palissée 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 maximum moyenne à la parcelle est de 8 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

a) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- les tournières en bas des parcelles ont une dimension de 3 mètres minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de 1 mètre minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres maximum.

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 de 45 minutes à 50 °C.

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.

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont récoltés en bon état sanitaire et à maturité physiologique. Le tri de la vendange est obligatoire dès lors qu'une partie de la vendange présente un état sanitaire dégradé.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 204 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production**1° Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R/10\,000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres à l'hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation des morceaux de bois de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.

La capacité de cuverie de vinification doit être au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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 relatives à l'élaboration :

A l'issue de la vinification, avec fermentation complète et soutirage, les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de la sixième année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois minimum en fût, sous voile et sans ouillage, permettant au vin d'acquiescer le « goût de jaune ».

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

b) La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », portant le cachet moulé au nom de l'appellation d'origine contrôlée, d'une contenance de 62 centilitres environ, est exclusivement réservée au conditionnement des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

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 en marché à destination du consommateur :

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1^{er} janvier de la septième année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

IX. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives***1. Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant la date de début des vendanges fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural, les parcelles (ou partie de parcelles) pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

2. Déclaration de revendication d'aptitude :

La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre 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.

3. Déclaration de revendication :

A l'issue de l'élevage, l'opérateur adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de revendication au moins deux mois avant la date prévue pour une mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

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

6. Déclaration de déclassement :

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

7. Déclaration de repli :

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

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, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Elevage (capacité d'élevage au regard des dispositions relatives à la durée de l'élevage et aux contenants)	Documentaire et/ou terrain (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Tenue de registre
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Vérification terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification terrain (comptage de grappes)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs et visites sur le terrain
Etat sanitaire de la vendange (tri)	Visites sur le terrain
Appréciation du niveau de rendement à la parcelle	Visites sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Elevage (conduite et durée)	Contrôle documentaire et contrôle terrain
Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclarations de revendication	
Rendement autorisé (déclaration de revendication d'aptitude)	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
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « VIN DE CORSE » OU « CORSE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1976, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

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

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

4° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Porto-Vecchio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

5° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Sartène » 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 « Vin de Corse » ou « Corse », suivie ou non d'une dénomination géographique, est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° **Aire géographique :**

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	COMMUNES
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	<p>Département de Corse-du-Sud : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Granace, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Loreto-di-Tallano, Mela, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Piana, Pianottoli-Caldarelo, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Saint-André-d'Orcino, San-Gavino-di-Carbini, Santa-Lucia-di-Tallano, Sari-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico, Viggianello, Villanova et Zonza.</p> <p>Département de Haute-Corse : Aghione, Aiti, Aléria, Algajola, Altiani, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Campi, Canale-di-Verde, Canari, Canavaggia, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Castello-di-Rostino, Castifao, Castirla, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Costa, Erbajolo, Ersu, Feliceto, Focicchia, Furiani, Galéria, Gavignano, Ghisonaccia, Ghisoni, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Lama, Lavatoggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Manso, Meria, Moltifao, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morosaglia, Morsiglia, Muro, Nessa, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Olmo, Omessa, Palasca, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Piedicorte-di-Gaggio, Piedigriggio, Pietracorbara, Pietra-di-Verde, Pietralba, Pietraserena, Pietrosi, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prato-di-Giovinella, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Rogliano, Saliceto, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Sant'Andréa-di-Cotone, Sant'Antonino, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Soveria, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Tralonca, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vezzani, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Zalana et Zilia.</p>

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	COMMUNES
Dénomination géographique « Calvi »	Algajola, Aregno, Avapessa, Belgodère, Calenzana, Calvi, Cateri, Corbara, Costa, Feliceto, Galéria, L'Île-Rousse, Lama, Lavatoggio, Lumio, Manso, Moncale, Montegrosso, Monticello, Muro, Nessa, Novella, Occhiatana, Palasca, Pietralba, Pigna, Sant'Antonino, Santa-Reparata-di-Balagna, Speloncato, Urtaca, Ville-di-Paraso et Zilia (département de Haute-Corse).
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse » ..	Barrettali, Brando, Cagnano, Canari, Centuri, Ersu, Luri, Meria, Morsiglia, Nonza, Ogliastru, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Pietracorbara, Pino, Rogliano, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota, Sisco, Tomino et Ville-di-Pietrabugno (département de Haute-Corse).
Dénomination géographique « Figari »	Figari, Monacia-d'Aullène et Pianottoli-Caldarellu (département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Bonifacio, Conca, Lecci, Porto-Vecchio, San-Gavino-di-Carbini, Sari-Solenzara, Sotta et Zonza (département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Sartène »	Arbellara, Belvédère-Campomoro, Bilia, Fozzano, Granace, Grossa, Giuncheto, Loreto-di-Tallano, Mela, Olmeto, Olmiccia, Propriano, Santa-Lucia-di-Tallano, Sartène, Sollacaro et Viggianello (département de Corse-du-Sud).

2° Aire parcellaire délimitée :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	COMMUNES
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	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 15 septembre 1983, 20 septembre 1984, 7 novembre 1984, 8 novembre 1984 et 14 février 1985. 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.
Dénomination géographique « Calvi »	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 2 juin 1983. 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.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse » ..	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985. 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.
Dénomination géographique « Figari »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985. 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.
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	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 7 novembre 1984. 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.
Dénomination géographique « Sartène »	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984. 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	COMMUNES
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	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 Corse-du-Sud : Altagène, Argiusta-Moriccio, Aullène, Azilone-Ampaza, Azzana, Balogna, Bastelica, Bocognano, Campo, Carhini, Cardo-Torgia, Cargiaca, Ciamannacce, Corrano, Cozzano, Cristinacce, Evisa, Foce, Forciolo, Frasseto, Guagno, Guargualé, Guitera-les-Bains, Letia, Levie, Lopigna, Marignana, Moca-Croce, Murzo, Olivese, Orto, Osani, Ota, Palneca, Partinello, Pastricciola, Petreto-Bicchisano, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rosazia, Salice, Sampolo, Santa-Maria-Figaniella, Santa-Maria-Siché, Serra-di-Scopamène, Serriera, Soccia, Sorbollano, Tasso, Tavera, Tolla, Ucciani, Urbalacone, Zérubia, Zévaco, Zicavo, Zigliara, Zoza. Département de Haute-Corse : Alando, Albertacce, Alzi, Ampriani, Asco, Bastia, Bigorno, Bisinchi, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Campile, Campitello, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casabianca, Casalta, Casamaccioli, Casanova, Castellare-di-Mercurio, Castiglione, Castineta, Chisa, Corscia, Corte, Croce, Crocicchia, Erone, Favalello, Felce, Ficaja, Giocatojo, Isolaccio-di-Fiumorbo, Lano, Lento, Loreto-di-Casinca, Lozzi, Matra, Mausoléo, Mazzola, Moïta, Monaccia-d'Orezza, Muracciole, Murato, Nocarino, Noceta, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Ortiporio, Parata, Penta-Acquatella, Perelli, Pero-Casevecchie, Pianello, Piano, Piazzali, Piazzole, Pie-d'Orezza, Piedicroce, Piedipartino, Pietricaggio, Piève, Piobetta, Pioggiola, Poggio-di-Venaco, Poggio-Marinaccio, Polveroso, Popolasca, Porri, La Porta, Pruno, Quercitello, Rapaggio, Rapale, Riventosa, Rospigliani, Rusio, Rutali, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Gavino-di-Fiumorbo, San-Gavino-di-Tenda, San-Giovanni-di-Moriani, San-Lorenzo, Sant'Andréa-di-Boziu, Santa-Lucia-di-Mercurio, Santa-Reparata-di-Moriani, Santo-Pietro-di-Venaco, Scata, Scolca, Sermano, Silvareccio, Sorio, Stazzona, Tarrano, Vallecalle, Valle-d'Alesani, Valle-d'Orezza, Valle-di-Rostino, Vallica, Velone-Orneto, Venaco, Verdèse, Vivario, Volpajola, Zuani.
Dénomination géographique « Calvi »	Pas de disposition particulière.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse » ..	Pas de disposition particulière.
Dénomination géographique « Figari »	Pas de disposition particulière.
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Pas de disposition particulière.
Dénomination géographique « Sartène »	Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	ENCÉPAGEMENT
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs.....	Cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; Cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	Cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; Cépages accessoires : aléatico N, barbarossa N, carcajolo nero N, carignan N, cinsaut N, minustello N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Calvi »	
Vins blancs.....	Cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; Cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, génovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	Cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; Cépages accessoires : aléatico N, barbarossa N, carcajolonero N, carignan N, cinsaut N, minustello N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs.....	Cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; Cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges et rosés	Cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; Cépages accessoires : aléatico N, barbarossa N, carcajolo nero N, carignan N, cinsaut N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Figari »	
Vins blancs.....	Cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; Cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	Cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; Cépages accessoires : aléatico N, barbarossa N, carcajolo nero N, carignan N, cinsaut N, minustello N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	
Vins blancs.....	Cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; Cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	Cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; Cépages accessoires : aléatico N, barbarossa N, carcajolo nero N, carignan N, cinsaut N, minustello N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Sartène »	
Vins blancs.....	Cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; Cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	Cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; Cépages accessoires : aléatico N, barbarossa N, carcajolo nero N, carignan N, cinsaut N, minustello N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).

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.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs.....	La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement. La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement. La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo nero N et minustello N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Calvi »	
Vins blancs.....	La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement. La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	RÈGLES DE PROPORTION
Vins rouges et rosés	<p>La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo nero N et minustello N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs.....	<p>La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages codivarta B et ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Vins rouges et rosés	<p>La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N et carcajolo nero N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Dénomination géographique « Figari »	
Vins blancs.....	<p>La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Vins rouges et rosés	<p>La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo nero N et minustello N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	
Vins blancs.....	<p>La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Vins rouges et rosés	<p>La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo nero N et minustello N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Dénomination géographique « Sartène »	

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	RÈGLES DE PROPORTION
Vins blancs.....	La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement. La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement. La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo nero N et minustello N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,80 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est supérieure ou égale à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 2 yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle (en kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	9 000
Dénomination géographique « Calvi »	8 500
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	7 500
Dénomination géographique « Figari »	8 000
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	8 500
Dénomination géographique « Sartène »	8 500

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle (en kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	6 500

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle (en kilogrammes par hectare)
Dénomination géographique « Calvi »	6 000
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	6 000
Dénomination géographique « Figari »	6 000
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	6 000
Dénomination géographique « Sartène »	6 000

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 :**

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.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques, couleur des vins, cépages	RICHESSA MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »		
Vins blancs : cépage codivarta B	161	11 % vol.
Vins blancs : autres cépages	178	
Vins rosés	178	11 % vol.
Vins rouges : cépages barbarossa N et cinsaut N	153	11,5 % vol.
Vins rouges : autres cépages	198	
Dénomination géographique « Calvi »		

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques, couleur des vins, cépages	RICHESSÉ MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs et rosés	187	11,5 % vol.
Vins rouges	198	11,5 % vol.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »		
Vins blancs : cépage codivarta B	161	11 % vol.
Vins blancs : autres cépages	178	
Vins rosés	178	11 % vol.
Vins rouges	198	11,5 % vol.
Dénomination géographique « Figari »		
Vins blancs et rosés	178	11 % vol.
Vins rouges	198	11,5 % vol.
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »		
Vins blancs et rosés	178	11 % vol.
Vins rouges : cépages barbarossa N et cinsaut N	153	11,5 % vol.
Vins rouges : autres cépages	198	
Dénomination géographique « Sartène »		
Vins blancs et rosés	178	11 % vol.
Vins rouges : cépages barbarossa N et cinsaut N	171	11,5 % vol.
Vins rouges : autres cépages	198	

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	50
Dénomination géographique « Calvi »	45
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	45

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Dénomination géographique « Figari »	45
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	45
Dénomination géographique « Sartène »	45

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	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	55
Dénomination géographique « Calvi »	50
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	50
Dénomination géographique « Figari »	50
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	50
Dénomination géographique « Sartène »	50

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 en place 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 lors 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 complémentaire.

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.

Pour l'élaboration des vins blancs, rouges et rosés, l'assemblage des cépages doit être conforme aux proportions prévues pour l'encépagement.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges doivent présenter, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Pas de dispositions particulières

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute forme de concentration et d'enrichissement est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

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

f) Matériel interdit.

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume total vinifié.

Pour la dénomination géographique « Calvi », tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie équivalente à 1,5 fois le volume total vinifié.

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques	DISPOSITIONS
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Calvi »	Les vins blancs, rouges et rosés font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Figari »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Sartène »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques, couleur des vins	DISPOSITIONS
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques, couleur des vins	DISPOSITIONS
Dénomination géographique « Calvi »	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Figari »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Sartène »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A partir du 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

- 1° **Descriptions 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° **Mode de conduite :**

Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est comprise entre 3 000 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage sous réserve que la conduite de la vigne permette de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

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 « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non d'une dénomination géographique et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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 huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

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 huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Replis :

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 l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce repli.

6. Déclaration de déclassement :

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

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
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage	Documentaire et visites sur site
Lieu de vinification	Visites sur site
Lieu de stockage	Visites sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visites sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visites sur le terrain
Irrigation	Documentaire et visites sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visites sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen 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 « AJACCIO »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio », initialement reconnue par le décret du 3 avril 1984, 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 « Ajaccio » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

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

Département de la Corse-du-Sud

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Calcatoggio, Canelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, Ocana, Peri, Piana, Pietrosella, Pila-Canale, Saint-André-d'Orcino, Sari-d'Orcino, Sarrola-Carcopino, Serra-di-Ferro, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico et Villanova.

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 27 mai 1982.

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 :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ;
- cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).

b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : barbarossa Rs, nielluccio N, sciaccarello N, vermentino B (malvoisie de Corse) ;
- cépages accessoires : aleatico N, carcajolo nero N, carignan N, cinsaut N, grenache N, minustello N.

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 blancs :

- la proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et rosés :

- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage sciaccarello N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- la proportion de cépage carignan N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages aleatico N, carcajolo nero N et minustello N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,80 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est supérieure ou égale à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
- soit en taille Guyot simple ou double, avec 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

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.

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

COULEUR DES VINS	RICHESSÉ MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs et rosés	187	11,5 % vol.
Vins rouges : cépage cinsaut N	189	12 % vol.
Vins rouges : autres cépages	207	

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 45 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 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 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 en place 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 lors 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 complémentaire.

*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.

Pour l'élaboration des vins rouges et rosés, la proportion du cépage sciaccarello N, dans les assemblages, est supérieure ou égale à 40 % du volume total.

Pour l'élaboration des vins blancs, la proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 80 % du volume total.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges doivent présenter, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins répondent, au stade du conditionnement, aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	ACIDITÉ VOLATILE (en milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	14
Vins rouges	16

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute opération d'enrichissement ou de concentration est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

L'emploi des charbons œnologiques est interdit.

L'utilisation de l'acide sorbique est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié.

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 :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

Le stockage des produits conditionnés doit s'effectuer dans de bonnes conditions d'hygiène et dans un lieu protégé.

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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1° **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

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

3° **Eléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

XI. – Mesures transitoires

Mode de conduite :

Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est comprise entre 3 000 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la conduite de la vigne permette de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

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

2° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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 huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

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 huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Replis :

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 l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après ce repli.

6. Déclaration de déclassement :

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

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
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage	Documentaire et visites sur site
Lieu de vinification	Visites sur site
Lieu de stockage	Visites sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visites sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visites sur le terrain
Irrigation	Documentaire et visites sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visites sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen 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 « PATRIMONIO »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio », initialement reconnue par le décret du 13 mars 1968, 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 « Patrimonio » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

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

Département de la Haute-Corse

Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent et Santo-Pietro-di-Tenda.

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 10 février 1972.

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 de la commune d'Olmeta-di-Tuda.

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

a) Les vins blancs sont issus du cépage suivant : vermentino B (malvoisie de Corse).

b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

– cépage principal : nielluccio N ;

– cépages accessoires : grenache N, sciaccarello N, vermentino B (malvoisie de Corse).

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 du cépage nielluccio N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

b) Vins rosés :

La proportion du cépage nielluccio N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,80 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est supérieure ou égale à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte à courson (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes palissées, la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

*VII. – Récolte, transport et maturité du raisin***1° Récolte :**

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

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

COULEUR DES VINS	RICHESSÉ MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
vins blancs	178	11 % vol.
vins rosés	187	11,5 % vol.
vins rouges	207	12 % 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 50 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

*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.

Pour l'élaboration des vins blancs, rouges et rosés, l'assemblage des cépages doit être conforme aux proportions prévues pour l'encépagement.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges doivent présenter, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Pas de dispositions particulières.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute forme de concentration et d'enrichissement est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

L'emploi des charbons œnologiques est interdit.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume total vinifié.

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 :

a) Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte.

b) Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

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

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

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

Mode de conduite :

Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est comprise entre 3 000 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare ;
- le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 41 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 « Património » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives***1. Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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 huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

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 huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

5. Déclaration de déclassement :

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

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
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation)	Documentaire et visites sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage	Documentaire et visites sur site
Lieu de vinification	Visites sur site
Lieu de stockage	Visites sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visites sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visites sur le terrain
Irrigation	Documentaire et visites sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visites sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen 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 « MÉDOC »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

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

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

1° Aire géographique :

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

Département de la Gironde

Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquègues, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Lustrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer et Vertheuil.

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 9 novembre 1960, 13 mai 1970, 14 février 1985, 14 septembre 1989, 1^{er} juin 1990, 8 septembre 1994, 6 novembre 1997, 11 et 12 février 2004, 16 mars 2007, 12 décembre 2007 et 9 avril 2008.

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

3° Aire de proximité immédiate :

a) Aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins :

Pas de disposition particulière.

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

Département de la Gironde

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyrac, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguac, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogean, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligneux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Isle-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-

Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, 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-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, 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-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, 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, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salignac, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Vayres, Vérac, Verdélais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 5 000 pieds à l'hectare.

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

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille à deux astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;
- taille Guyot simple et Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;
- taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Cette charge correspond à un nombre maximal de :

- 14 grappes par pied pour les cépages merlot N, cabernet franc N, carmenère N et cot N ;
- 16 grappes par pied pour le cépage cabernet-sauvignon N ;
- 19 grappes par pied pour le cépage petit verdot N.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° **Autres pratiques culturales :**

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

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

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

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

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

2° **Rendement butoir :**

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

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

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

5° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

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

1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

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

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné avant le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre de H₂SO₄). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre de H₂SO₄).

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

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

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

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

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

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

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

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

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

2^o Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

3^o Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

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

4^o Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1^o Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3^o 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 parcellaire délimitée :

a) 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 leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 14 septembre 1989, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°) et situées sur les communes de Arzac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » 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.

Les listes des parcelles concernées sont jointes en annexe.

2° Mode de conduite :

La disposition relative à l'écartement entre rangs et à la distance sur le rang ne s'applique pas aux vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

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

3° Matériel interdit :

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

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

Elle indique :

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

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

2. Déclaration de repli :

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

3. Déclaration de déclassement :

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

4. Déclaration de renonciation à produire :

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

La déclaration de renonciation à produire peut être pluri-annuelle.

5. Déclaration préalable des retraisons :

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

6. Déclaration préalable de conditionnement :

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

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

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

8. Remaniement des parcelles :

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

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

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

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

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 dérogoatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site

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. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; – présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; Par prélèvement et contrôle réfractométrique
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire, visite sur site

ANNEXE 1

a) Liste des parcelles exclues de l'aire délimitée bénéficiant d'une tolérance de production jusqu'à la récolte 2020 définie au chapitre I^{er}, partie XI (1, a).

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Queyrac	Pistolet	0,2330	ZS	79p (ex B 1678)

b) Liste des parcelles exclues de l'aire délimitée bénéficiant d'une tolérance de production jusqu'à la récolte 2030 définie au chapitre I^{er}, partie XI (1, b).

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Arsac	Les Graves	0,0563	AN	109p
Arsac	Les Graves	0,1187	AN	110p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	111p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	112p
Arsac	Les Graves	0,1580	AN	113p
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,4480	A2	180
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1101	A2	181
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1104	A2	182
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0539	A2	183
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2533	A2	184
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,9207	A2	185
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2323	A2	195
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2027	A2	198
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0954	A2	339
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1456	A2	340
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1165	A2	341
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1431	A2	342
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,4934	B	229
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,3511	B	233
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0469	B	234
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0582	B	235
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0276	B	236
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0822	B	237

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0694	B	238
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0761	B	241
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3009	B	243
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0844	B	403
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3212	B	404
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3507	B	415
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,1993	B	416
Cantenac	Jean Faure	0,8984	B	158p
Cantenac	Jean Faure	0,2500	B	179
Margaux	La Fontanelle	0,1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0,266	A2	95
Margaux	Barail de Segones	0,5409	A2	97p
Margaux	Barail de Segones	0,7180	A2	98
Margaux	Barail de Segones	0,9900	A2	99
Margaux	Barail de Segones	1,1773	A2	100
Margaux	Barail de Segones	0,4030	A2	101
Margaux	Barail de Segones	0,2654	A2	102

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1° **Aire géographique :**

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

Département de la Gironde

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

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 6 juillet 1955, 9 novembre 1960, 13 mai 1970, 1^{er} juin 1990, 8 septembre 1994, 6 novembre 1997, 11 février 2004 et 16 mars 2007.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Gironde

Bégadan, Blaignan, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Gaillan-en-Médoc, Jau-Dignac-et-Loirac, Lesparre-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Valeyrac et Vensac.

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

Département de la Gironde

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Ayguemorte-Les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans,

Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, 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-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, 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, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Le Verdon-sur-Mer, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

b) Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille à deux astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;
- taille Guyot simple et Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;
- taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Cette charge correspond à un nombre maximal par pied de :

- 12 grappes par pied pour les cépages merlot N, cabernet franc N, carmenère N et cot N ;
- 14 grappes par pied pour le cépage cabernet-sauvignon N ;
- 17 grappes par pied pour le cépage petit verdot N.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° Autres pratiques culturales :

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

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

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

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

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

2° Rendement butoir :

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malo-lactique.

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

d) Normes analytiques.

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

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné avant le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre de H₂SO₄). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre de H₂SO₄).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO₂ total inférieure ou égale à 140 milli-grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

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

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

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

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

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

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

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

2^o Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

3^o Dispositions relatives au conditionnement :

a) Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

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

4^o Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1^o Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

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

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

XI. – Mesures transitoires

1^o Aire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°) et situées sur les communes d'Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » 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 vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation d'au moins 5 000 pieds par hectare et inférieure à 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2035 incluse.

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

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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

Les parcelles dont la densité de plantation est comprise entre 5 000 et moins de 6 500 pieds par hectare qui ont un écartement entre les rangs supérieur à 1,80 mètre doivent avoir une hauteur de palissage au minimum égale à 0,7 fois l'écartement à compter de la récolte 2015.

Pour les vignes en place qui ont un écartement entre rangs supérieur à 1,80 mètre et ne respectant pas un rapport hauteur de feuillage sur écartement au minimum égal à 0,7 à compter de la récolte 2015, le rendement butoir sera ramené à 60 hectolitres par hectare.

3° **Matériel interdit :**

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

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

2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Déclaration de revendication :**

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

Elle indique :

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

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

2. **Déclaration de repli :**

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

3. **Déclaration de déclassement :**

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

4. Déclaration de renonciation à produire :

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

La déclaration de renonciation à produire peut être pluri-annuelle.

5. Déclaration préalable des retrais :

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

6. Déclaration préalable de conditionnement :

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

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

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

8. Remaniement des parcelles :

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

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

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

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

II. – Tenue de registres

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

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

Il indique pour chaque parcelle concernée :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne – présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; Par prélèvement et contrôle réfractométrique
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

ANNEXE 1

Liste des parcelles exclues de l'aire délimitée bénéficiant d'une tolérance de production définie au chapitre I^{er}, partie XI (1) : Mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Arsac	Les Graves	0,0563	AN	109p
Arsac	Les Graves	0,1187	AN	110p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	111p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	112p
Arsac	Les Graves	0,1580	AN	113p
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,4480	A2	180
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1101	A2	181
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1104	A2	182
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0539	A2	183
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2533	A2	184
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,9207	A2	185
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2323	A2	195
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2027	A2	198
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0954	A2	339
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1456	A2	340
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1165	A2	341
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1431	A2	342
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,4934	B	229
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,3511	B	233
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0469	B	234
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0582	B	235

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0276	B	236
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0822	B	237
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0694	B	238
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0761	B	241
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3009	B	243
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0844	B	403
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3212	B	404
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3507	B	415
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,1993	B	416
Cantenac	Jean Faure	0,8984	B	158p
Cantenac	Jean Faure	0,2500	B	179
Margaux	La Fontanelle	0,1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0,266	A2	95
Margaux	Barail de Segones	0,5409	A2	97p
Margaux	Barail de Segones	0,7180	A2	98
Margaux	Barail de Segones	0,9900	A2	99
Margaux	Barail de Segones	1,1773	A2	100
Margaux	Barail de Segones	0,4030	A2	101
Margaux	Barail de Segones	0,2654	A2	102

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PESSAC-LÉOGNAN »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1987, 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 « Pessac-Léognan » 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 du département de la Gironde :

Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1994, du 10 septembre 1997 et des 8 et 9 mars 2006.

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 :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

Pour les vins blancs : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B.

Pour les vins rouges : merlot N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), petit verdot N et carmenère N.

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 à la plantation de 6 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 1,60 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

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

– la taille dite à cots (ou coursons) et à astes (ou longs bois) : le long bois ayant au maximum 7 yeux francs pour le cabernet-sauvignon N, le cot N, le merlot N, le petit verdot N, le sémillon B et la muscadelle B, et 8 yeux francs pour le cabernet franc N, le sauvignon B, la carmenère N. Les cots de retour sont au maximum au nombre de 2, taillés à un œil franc ;

– la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

Chaque pied porte au maximum 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs et 9 000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 12 grappes par pied.

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

2° Autres pratiques culturales :

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

3° Irrigation :

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

– pour les vins rouges : 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages ;

– pour les vins blancs : 187 grammes par litre de moût pour le sauvignon B et le sauvignon gris G et 178 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 54 hectolitres à l'hectare pour les vins rouges et 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 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rouges.

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.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) ne doit pas dépasser 4 grammes par litre pour les vins blancs et 2 grammes par litre pour les vins rouges.

L'acidité volatile doit être inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,80 gramme par litre de H₂SO₄ ou 0,98 gramme par litre d'acide acétique au conditionnement.

Pour les vins rouges conditionnés, la teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

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

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

f) Matériel interdit.

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

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

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

Pour les vins rouges, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur trois ans.

Pour les vins blancs, un chai à barrique pouvant contenir 1 fois la production moyenne du site de vinification sur trois ans est recommandé. En l'absence de chai à barriques, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur trois ans.

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 :**

a) Maîtrise des températures.

Les cuves de vinification sont équipées d'un dispositif de maîtrise de température, au moins en refroidissement. Les dispositifs de ruissellement à eau perdue sur les cuves sont strictement interdits.

b) Elevage.

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de récolte.

Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de 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 des produits conditionnés.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 30 mars de l'année qui suit l'année de récolte et les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} octobre de l'année qui suit l'année de récolte.

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

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

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

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° Aire de production :

Pas de disposition particulière.

2° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes plantées avant le 1^{er} août 1988, avec une densité comprise entre 5 000 et 6 500 pieds par hectare, pourront avoir droit à l'appellation au plus tard jusqu'à leur arrachage ou jusqu'à la récolte 2030 incluse dans les conditions suivantes :

- le rendement de l'appellation jusqu'à la récolte 2015 incluse ;
- 90 % du rendement de l'appellation jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- 80 % du rendement de l'appellation jusqu'à la récolte 2023 incluse ;
- 70 % du rendement de l'appellation jusqu'à la récolte 2027 incluse ;
- 60 % du rendement de l'appellation jusqu'à la récolte 2030 incluse ;

Les vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas l'écartement entre rangs maximal de 1,60 mètre et la distance entre pieds minimale de 0,80 mètre mais respectant la densité minimale à la plantation de 6 500 pieds par hectare pourront avoir droit à l'appellation contrôlée « Pessac-Léognan » jusqu'à leur arrachage.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » 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.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mars de l'année suivant 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 ;
- d'un plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de replis :

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

3. Déclaration de renonciation à produire :

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

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

4. Déclaration préalable des retrais ou de conditionnement :

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

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Remaniement des parcelles :

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

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

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 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

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 et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle du volume de cuverie à l'aide des documents de jaugeage ou par tout autre moyen jugé utile par le contrôleur en cas de doute (mesure des dimensions...)
Maîtrise des températures	Vérification de la possibilité de refroidir les cuves de vinification
Elevage	Documentaire et sur site Vérification de l'existence et de la capacité du chai à barriques
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	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	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	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par prélèvement de 200 grains sur site et contrôle réfractométrique
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
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) et sur le terrain Le pourcentage de pieds manquants est calculé sur une surface minimum de 20 ares

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