

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

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

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

II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

1° Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Haut-Benauge » 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 « Côtes de Francs » 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 complété de la mention « clairet » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

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

La dénomination géographique « Haut-Benauge » est réservée aux vins tranquilles blancs.

La dénomination géographique « Côtes de Francs » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° Aire géographique

a) 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 :

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblandes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac,

Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mégnac, Mégnas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzand-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

b) Pour la dénomination géographique « Haut-Benaige », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac et Targon.

2° Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret du 18 février 1911 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne : Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat.

Département de Lot-et-Garonne : Baleysagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

b) Pour la dénomination géographique « Haut-Benaige ».

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B ;
 - cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B.
- b) Les vins rouges, claires et rosés sont issus exclusivement des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, cot N (ou malbec), carmenère N, petit verdot N.
- c) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge » sont issus exclusivement des cépages suivants : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B.

2° Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

Cette densité peut être réduite à 3 300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).

Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 18 par pied.

Pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 20 par pied.

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

- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 12 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et 15 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et 17 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare.

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

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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

Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et à 9 500 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de grappes par pied de :

- 24 grappes par pied pour les vins blancs ;
- 20 grappes par pied pour les vins rosés, claires et rouges.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

g) Installation et plantation du vignoble.

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

2° *Autres pratiques culturales*

Pas de disposition particulière.

3° *Irrigation*

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) La richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)		TITRE alcoométrique volumique naturel minimum
	Merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages	
AOC Bordeaux (vins rouges)	189	180	10,5 % vol.
AOC Bordeaux (vins rosés)	170	162	10,0 % vol.
AOC Bordeaux (vins clarets)	170	162	10,0 % vol.
AOC Bordeaux (vins blancs)	170	162	10,0 % vol.
AOC Bordeaux (vins blancs avec sucres résiduels)	178	178	10,5 % vol.
AOC Bordeaux suivie de la dénomination géographique « Haut-Benauge »	195	195	11,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins blancs avec sucres résiduels présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11.

VIII. – **Rendements, entrée en production**1° *Rendement*

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 67 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et clarets, à 62 hectolitres par hectare.

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

d) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge », à 55 hectolitres par hectare.

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

2° Rendement butoir

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 77 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et claires, à 72 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 68 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et à 64 hectolitre par hectare pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare.

d) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benaige », à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes

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

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

5° Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales

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

a) Réception et pressurage.

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

b) Assemblage des cépages.

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

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	BORDEAUX (vins blancs), Bordeaux « Haut-Benaige »	BORDEAUX (vins blancs avec sucres résiduels), Bordeaux « Haut-Benaige »	BORDEAUX (vins rosés)	BORDEAUX (vins claires)	BORDEAUX (vins rouges)
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l).....	≤ 3 (*)	> 3 à ≤ 60	≤ 3 (*)	≤ 3 (*)	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	180	260	180	170	140

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	BORDEAUX (vins blancs), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins blancs avec sucres résiduels), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins rosés)	BORDEAUX (vins clairets)	BORDEAUX (vins rouges)
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	≤ 0,3
ICM (DO 420 + DO 520 + DO 620)	-	-	0,2 à 1,2	1,2 à 2,5	-

(*) Cette teneur peut être portée à 5 g/l si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 g/l H₂SO₄.

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	BORDEAUX (vins blancs), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins blancs avec sucres résiduels), Bordeaux « Haut-Benauge »	BORDEAUX (vins rosés)	BORDEAUX (vins clairets)	BORDEAUX (vins rouges)
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l)	≤ 3 (*)	> 3 à ≤ 60	≤ 3 (*)	≤ 3 (*)	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	20 meq/l ou 1,20 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)	20 meq/l ou 1,20 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l)	210	260	210	200	160
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	≤ 0,3
ICM (DO 420 + DO 520 + DO 620)	-	-	0,2 à 1,2	1,2 à 2,5	-

(*) Cette teneur peut être portée à 5 g/l si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 g/l H₂SO₄.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis.

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

APPELLATION ET DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC Bordeaux (vins rouges)	13,5 % vol.
AOC Bordeaux (vins rosés)	13 % vol.
AOC Bordeaux (vins clairets)	13 % vol.
A OC Bordeaux (vins blancs)	13 % vol.
AOC Bordeaux (vins blancs avec sucres résiduels)	13,5 % vol.
AOC Bordeaux suivie de la dénomination géographique « Haut-Benauge »	13 % vol.

f) Matériel interdit.

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

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

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

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

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

La cuverie sera dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

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

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

2° Dispositions par type de produit

Les vins rouges bénéficient d'un élevage minimum jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement

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

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

4° Dispositions relatives au stockage

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

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

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

1° Aire de production

Pas de disposition particulière.

2° Mode de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2 000 pieds par hectare et 3 300 pieds par hectare peuvent continuer à être revendiquées par cet opérateur en appellation Bordeaux si et seulement si l'opérateur respecte les dispositions suivantes :

– les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1980 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse, à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2014 ;

40 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2019 ;

60 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2024 ;

80 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2029 ;

100 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2034 ;

- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1980 et le 1^{er} septembre 1985 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1985 et le 1^{er} septembre 1990 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2041 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1990 et le 1^{er} septembre 1995 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2046 incluse ;
- les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1995 et le 1^{er} août 2008 peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008, dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier de l'appellation jusqu'à leur arrachage, à condition que :

25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2013 ;

50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2018 ;

75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2023 ;

100 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1^{er} août 2028.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) La règle relative à l'interdiction de l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) entre en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

b) Capacité de cuverie.

Les règles relatives à la capacité de cuverie entrent en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

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

2° Dispositions particulières

a) Les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 3 grammes par litre et inférieure à 60 grammes par litre doivent être présentés avec les mentions prévues à l'article 16 du règlement (CE) n° 753/2002.

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication

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

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;

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

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

2° Déclaration de déclassement

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

3° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauge » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

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

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

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

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

6° Vignes en mesures transitoires

Au plus tard le 31 décembre 2008, 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, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 – Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Documentaire et visite sur site

B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique à la retraitaison pour les vins non conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen analytique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Examen organoleptique pour les vins conditionnés	(Détail dans plan d'inspection)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site (Détail dans plan d'inspection)

ANNEXE

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES À LA DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE « CÔTES DE FRANCS »

CHAPITRE I^{er}

I. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

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

1^o 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 :

Francs, Saint-Cibard et Tayac.

2^o Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret de 1911 et par les modifications successives telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

3^o Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire de la commune suivante du département de la Dordogne :

Minzac.

III. – Encépagement

1^o Encépagement

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

b) Les vins rouges sont issus exclusivement des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, cot N (ou malbec), merlot N.

2^o Règles de proportion à l'exploitation

Pas de disposition particulière.

IV. – Conduite du vignoble

1^o Modes de conduite

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).

Le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 10 par pied.

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

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.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

Pour les vins blancs, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare et à 17 grappes par pied.

Pour les vins rouges, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare et à 15 grappes par pied.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

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

g) Installation et plantation du vignoble.

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

2° Autres pratiques culturales

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation

Pas de disposition particulière.

V. – 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) La richesse en sucres des lots unitaires de vendanges et les titres alcoométriques volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR ET TYPE DE VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)		TITRE alcoométrique volumique naturel minimum
	Merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages	
Vins rouges	200	189	11,5 % vol.
Vins blancs secs	175	165	10,5 % vol.
Vins blancs moelleux	223	223	11,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

VI. – Rendements, entrée en production

1° Rendement

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs secs, à 58 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs moelleux, à 40 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 58 hectolitres par hectare.

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

2° Rendement butoir

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs secs, à 75 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs moelleux, à 40 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 66 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.

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

1° Dispositions générales

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

a) Réception et pressurage.

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

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS MOELLEUX
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l)	≤ 3	≤ 3	3 ≤ et ≤ 45

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS MOELLEUX
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique).....	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	13,26 meq/l ou 0,79 g/l (0,65 g/l H ₂ SO ₄)	24,90 meq/l ou 1,49 g/l (1,22 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	140	180	400
Acide malique (g/l).....	≤ 0,3	Possible	Possible

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

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS MOELLEUX
Sucres fermentescibles (G + F) (g/l).....	≤ 3	≤ 3	3 ≤ et ≤ 45
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique).....	20 meq/l ou 1,20 g/l (0,98 g/l H ₂ SO ₄)	17,96 meq/l ou 1,07 g/l (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	24,90 meq/l ou 1,49 g/l (1,22 g/l H ₂ SO ₄)
SO ₂ total (limite maximale) (mg/l).....	160	210	400
Acide malique (g/l).....	≤ 0,3	Possible	Possible

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

13 % pour les vins blancs secs ;

13,5 % pour les vins rouges ;

14 % pour les vins blancs moelleux.

f) Matériel interdit.

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

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

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

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

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

La cuverie sera dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

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

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

2° Dispositions par type de produit

Les vins rouges et les vins blancs moelleux font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement

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

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

4° Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

VIII. – 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.

IX. – Mesures transitoires

1° Mode de conduite

Les vignes en place avant le 1^{er} août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2 000 pieds par hectare et 4 500 pieds par hectare peuvent continuer pour leur récolte à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur réalise des replantations de 50 % des superficies concernées de son exploitation avant le 1^{er} août 2015.

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

a) La règle relative à l'interdiction de l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) entre en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

b) Capacité de cuverie.

Les règles relatives à la capacité de cuverie entrent en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

X. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

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

2° Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication

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

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;

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

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

2° Déclaration de déclassement

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

3° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner une appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Côtes de Francs » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

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

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

4° Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

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

5° Vignes en mesures transitoires

Au plus tard le 31 décembre 2008, 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

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet . La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 – Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des lots de vendanges	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des lots de vendanges
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site