

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Bordeaux supérieur (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat Viticole des appellations contrôlées Bordeaux et Bordeaux Supérieur
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	"le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges"
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	1 route de Pasquina 33750 BEYCHAC ET CAILLAU France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)5 56 97 19 20
<i>Télécopieur:</i>	(33)(0)5 56 72 81 02
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	contact@maisondesbordeaux.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1110272D CDC AOC Bordeaux supérieur.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1292 du 12 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Bordeaux supérieur" publié au Journal Officiel de la République Française du 14 octobre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Bordeaux supérieur (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 73, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>		
<p>Les vins sont des vins tranquilles blancs ou rouges.</p> <p>Les vins présentent un titre alcoométrique naturel minimum de 11% pour les vins rouges et de 12 % pour les vins blancs.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5% pour les vins rouges et de 15% pour les vins blancs.</p> <p>- Les normes analytiques des vins répondent, avant conditionnement, aux caractéristiques suivantes :</p>		
Paramètres analytiques	Vins blancs	Vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	> 17	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H ₂ SO ₄)

SO ₂ total (limite maximale) (mg/l)	260	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	≤ 0,3

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

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

Les teneurs en acidité totale pour les vins rouges et les vins blancs sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

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

Les vins rouges, issus principalement de l'association merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Jeunes, ils développent généralement des arômes de fruits rouges frais et confits, évoluant souvent au vieillissement vers des notes épicées et de fruits cuits.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES**a. Pratiques œnologiques:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis.</p> <p>Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.</p> <p>les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15%.</p> <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Densité de plantation :</p> <p>Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.</p> <p>Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.</p> <p>Règles de taille :</p> <p>Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).</p> <p>Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 40 000 par hectare et 17 par pied.</p> <p>Pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 19 par pied.</p>	

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

- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 11 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare ;

- pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 13 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et 16 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4500 pieds par hectare.

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

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

a) - Le rendement est fixé, pour les vins blancs, à 49 hectolitres par hectare.

- Le rendement est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare. Pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare, le rendement entrant dans le calcul du volume pouvant être revendiqué est plafonné à 50 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

- Le rendement butoir est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4500 pieds par hectare et à 50 hectolitres par hectare pour les vignes plantées après le 1^{er} août 2008 à une densité inférieure à 4500 pieds par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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, Arsac, 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,

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, Camblanes-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, Castelvieu, 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, Gardégan-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 Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligneux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, 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, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Murens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac,

Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, 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-Lomnaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, 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, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-

de-Lapouyade, Toulonne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N
Carmenere N
Sauvignon Gris G
Sauvignon B
Ugni Blanc B
Colombard B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Petit Verdot N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

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

Elle s'étend sur le territoire de 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.

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

Plus vaste territoire viticole d'appellation d'origine contrôlée de France, les paysages du Bordelais, qu'ils soient urbains, périurbains ou ruraux sont toujours marqués par la viticulture et se déclinent en plusieurs nuances.

La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde. Trois grands ensembles sont ainsi délimités : le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne et de l'estuaire, la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud, et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.

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

Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles. Sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaire dominent.

Les formations superficielles parfois épaisses de plusieurs mètres (argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et limons éoliens dénommés localement « boulbènes ») sont fréquentes. Le long des fleuves, les dépôts graveleux constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne. Enfin, les dépôts alluviaux récents où l'argile domine constituent les sols de « palus ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

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

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

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

Le développement du commerce avec la Hollande a également favorisé la production de vins blancs secs et de vins blancs avec sucres fermentescibles à partir des cépages sémillon B et muscadelle B.

L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, conduira à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Gironde à l'initiative de l'Empereur Napoléon III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « Château » en Bordelais.

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

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

Informations détaillées sur le produit:

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » produit en moyenne 2000 hectolitres de vins blancs et plus de 450000 hectolitres de vins rouges.

Ces vins tranquilles, se déclinant en vins blancs (avec sucres fermentescibles) et surtout vins rouges, sont majoritairement issus d'assemblages de cépages principaux et accessoires.

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

Les vins rouges, issus principalement de l'association merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité du petit verdot N et du cot N. Jeunes, ils développent généralement des arômes de fruits rouges frais et confits, évoluant souvent au vieillissement vers des notes épicées et de fruits cuits. Ces vins de garde nécessitent un élevage long.

Lien causal:

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale.

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

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

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

Les vins rouges et blancs en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » présentent un style particulier. Ils se distinguent par leur harmonie, une élégance certaine, un bon équilibre et une richesse aromatique, qualités issues, entre autres, de la diversité du milieu bio-physique, des cépages, mais également des modes de conduite du vignoble et de vinifications qui en font des vins de garde.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de « Bordeaux » a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

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

Au XVII^{ème} siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs.

L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de « Bordeaux », par lequel sont également diffusés à travers le monde les savoir-faire, l'image et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » dont les vins sont aujourd'hui pour les deux tiers mis en bouteilles à la propriété. Ils présentent des structures plus complexes et supportent une plus longue garde qu'en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », garde pouvant aller jusqu'à 5 ans ou 6 ans.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de la Dordogne</u> : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat. - <u>Département de Lot-et-Garonne</u> : Baleyssagues, Cocumont, Duras, Escottes, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras. 	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande</p>	

ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Note à la Commission européenne sur la modification de la liste E-Bacchus

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:**3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_DGPAAT_SOMM42-2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**