Ref. Ares(2011)1305432 - 05/12/2011

# Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-ESTÈPHE » homologué par le décret n° 2011-1365 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

## I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », 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 « Saint-Estèphe » 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 de la commune de Saint-Estèphe du département de la Gironde.

*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 du 8 septembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Saint-Estèphe les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3° - Aire de proximité immédiate :*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Cissac-Médoc, Pauillac, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

## V. — 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.

## VI. — Conduite du vignoble

*1° - Modes de conduite :*

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.

- Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
- La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
- Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied :
- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à 4 yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou 5 yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.
La hauteur de feuillage palissé 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.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- 12 grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

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

*2° - Autres pratiques culturales :*

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède 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.

*3° - Irrigation :*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

## VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

*1° - Récolte :*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

*2° - Maturité du raisin :*

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot 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 %.

## VIII. — Rendements. — Entrée en production

*1° - Rendement :*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

*2° - Rendement butoir :*

a) -Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

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

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.

## IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

*1° - Dispositions générales :*

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

a) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en $H_2SO_4$) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme

par litre exprimé en $H_2SO_4$) après cette date.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

d) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1, 5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) Entretien global du chai et du matériel.

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

*2° - Dispositions par type de produit :*

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

*3° - Dispositions relatives au conditionnement :*

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième 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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont 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 adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination

*5° - Dispositions relatives à la 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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année suivant 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 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. — Lien avec la zone géographique

*1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » se situe sur la rive gauche de la Gironde dans la presqu'île du Médoc à mi-chemin entre Bordeaux et la Pointe de Grave.

Cette zone géographique s'inscrit dans la géologie particulière de la presqu'île du Médoc viticole qui correspond à l'extension de terrasses graveleuses disposées parallèlement à l'estuaire de la Gironde, à des altitudes variant de 4 mètres à 40 mètres.

Ces terrasses d'âge quaternaire et d'une épaisseur de l'ordre d'une dizaine de mètres en moyenne, reposent sur les marnes et calcaires de l'éocène et de l'oligocène qui affleurent notamment dans la partie occidentale de la commune de Saint-Estèphe. Le « *Sable des Landes* » (sable éolien du Quaternaire) recouvre toutes ces formations à l'ouest, en limite de forêt. En bordure de l'estuaire, les alluvions récentes appelées localement « *palus* » complètent la diversité des formations rencontrées.

Les « *jalles* » et les « *esteys* », ruisseaux qui drainent l'ensemble des sols vers la Gironde, ont disséqué ces milieux pour individualiser les croupes de graves et coïncident avec plusieurs limites communales. Ainsi, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » correspond au territoire de la commune de Saint-Estèphe. Le territoire de cette commune est séparé de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, au nord, par le marais drainé par « *l'Estey de la Calupeyre* » et au sud, par le marais de Lafite, drainé par la « *Jalle du Breuil* ».

Sur les croupes de graves, les sols sont à dominante sablo-graveleuse ou argilo-graveleuse. Dans la partie occidentale, le socle de calcaire dur est recouvert irrégulièrement par des sols sablo-graveleux et des sols de rendzines superficielles. La richesse sédimentaire locale est, en partie, à l'origine de la diversité des paysages et des différents coloris de sols. La toponymie locale renvoie à la fois à la topographie en croupes et à la nature des sols graveleux avec des noms comme « *Cos* » ou « *Pez* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » est la plus septentrionale des appellations d'origine contrôlées « communales » de la région du Médoc et la seconde par sa superficie.

Le vignoble occupe l'essentiel du territoire communal sur les hauteurs des croupes et structure ainsi les paysages. Il est parcouru par un dense réseau de routes secondaires qui desservent plusieurs hameaux. Ces hameaux, comme, par exemple, ceux de Marbuzet, Blanquet, Pez, Leyssac ou Saint-Corbian, sont implantés autour de châteaux viticoles.

Les plus grands « crus » s'identifient par de beaux châteaux isolés au milieu de leur vignoble.

Au sud et au nord de la commune, les vallons humides, constituant des zones de marais perpendiculaires à l'estuaire, sont en prairies et localement boisés.

Enfin, trait caractéristique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », les croupes de graves viticoles, à l'est, sont très proches de l'estuaire réduisant ainsi les zones de « palus » à une bande de 200 mètres à 300 mètres de large.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au XIII$^{ème}$ siècle, Gui Martin de Saint-Estèphe qui dirige l'archiprêtré de Lesparre, est seigneur de Calon. Saint-Estèphe commence alors à être connue pour ses « *bonnes vignes* » qui sont déjà plus rémunératrices que les céréales. Sur le territoire de ce qui deviendra plus tard la commune de Saint-Estèphe, d'autres seigneuries constituent le socle historique des hameaux, comme la seigneurie de Blanquet ou la seigneurie vassale de Lassalle de Pez.

Au XVII$^{ème}$ et XVIII$^{ème}$ siècles, la dîme de « Saint-Estèphe » est la plus importante de toutes celles de la région du Médoc. L'histoire retient cependant que la notoriété des vins de « Saint-Estèphe » est intimement liée à l'activité des négociants bordelais qui élèvent et commercialisent ces vins.

Le XIX$^{ème}$ siècle, marqué par la prospérité, voit la création des grandes propriétés actuelles. Des beaux et grands châteaux, datant de cette époque, témoignent de leur prospérité, leur puissance et de leur dynamisme.

Comme dans les autres appellations d'origine contrôlées viticoles de la presqu'île du Médoc, les « crus » de la commune de Saint-Estèphe font l'objet d'une reconnaissance par les différents classements de propriétés réalisés depuis les XVII$^{ème}$ et XVIII$^{ème}$ siècles. Ainsi le « Classement des vins de Bordeaux de 1855 » reconnaît cinq « crus » sur la commune de Saint-Estèphe et le « Classement des crus Bourgeois de 1932 » récompense une quarantaine de « crus ».

Aujourd'hui, près de la moitié des vins de Saint-Estèphe sont commercialisés hors du territoire national vers la Belgique, l'Angleterre, l'Allemagne et les Pays-Bas ou exportés vers les Etats-Unis, la Suisse et l'Asie.

Une cave coopérative rassemble plus de 80 adhérents qui exploitent une superficie en vigne de 120 hectares.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » est reconnue par le décret du 11 septembre 1936. Le vignoble produit en moyenne 65 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins sont de couleur rouge intense. Ils sont le plus souvent issus d'assemblages où le cépage cabernet-sauvignon N est majoritaire. Ce cépage confère aux vins une charpente robuste avec une structure tannique ample. Le cépage merlot N complète souvent les notes d'épices par celles de fruits rouges. La structure et la complexité sont renforcées par les cépages cabernet franc N ou petit-verdot N, ce dernier pouvant apporter de la fraîcheur dans les années de grande maturité. Ces vins corsés et puissants nécessitent un vieillissement de plusieurs années qui apporte rondeur, fruité et finesse.

*3°- Interactions causales*

La qualité et l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité des sols et par la situation topographique des parcelles à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées.

Ainsi, dans la partie orientale de la commune, sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols graveleux naturellement bien drainés. Ces sols sont parfaitement adaptés au cépage cabernet-sauvignon N. Les parcelles présentant des sols développés sur alluvions modernes et sables sont exclues de cette aire parcellaire, ainsi que celles présentant des sols développés sur sous-sol imperméable.

Dans la partie occidentale de la commune, sur socle calcaire plus ou moins « karstifié », sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols naturellement bien drainés. Le cépage merlot N est particulièrement bien adapté à ces situations. Les situations en dépression, avec comblement sableux et à hydromorphie variable sont exclues, tout comme les situations offrant des sols argileux à hydromorphie de profondeur, ainsi que les situations de marais et de tourbières.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations très longues sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement des vins. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

A partir du XVIII$^{ème}$ siècle, les vins de « Saint-Estèphe » participent à l'essor du commerce des vins de la région bordelaise sur les marchés londoniens qui les qualifient de « New French Clarets ».

Nonobstant le rôle important joué par le négoce bordelais pour la réputation et la notoriété de cette appellation d'origine contrôlée, les grandes propriétés, dont plusieurs figurent dans le « Classement des vins de Bordeaux de 1855 », contribuent grandement à sa renommée et à la diffusion de son image. A côté de ces châteaux réputés, les petites et moyennes propriétés, structures familiales et coopérateurs, à travers des mentions spécifiques telles que « crus paysans » et « crus artisans », participent largement à la reconnaissance de la spécificité de cette appellation au sein du Médoc.

## XI. — Mesures transitoires

*1° - Aire parcellaire délimitée :*

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » 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.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe 1.

*2° - Mode de conduite :*

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

## XII. — Règles de présentation et étiquetage

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

# CHAPITRE II

## I. — Obligations déclaratives

*1° - Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit la 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d’identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

*2° - Déclaration préalable des retiraisons et de conditionnement :*

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettre à l’organisme de contrôle agréé et à l’organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l’examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d’une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposer à l’organisme de contrôle agréé et à l’organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l’examen organoleptique.

*3° - 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 en fait la déclaration auprès de l’organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l’expédition.

*4° - Déclaration de repli :*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait 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.

*5° - Déclaration de déclassement :*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée en fait 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.

## II. — Tenue de registres

*1° - Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois 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.

*2°- Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI – 2 ° du chapitre I$^{er}$ tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

*3° - Documents particuliers :*

- Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.
- Enregistrement des contrôles de maturité.
- Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, $SO_2$ total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

## CHAPITRE III

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

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| A. — RÈGLES STRUCTURELLES | |
| A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée. | Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain. |
| A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées). | Réalisation de contrôles :<br>- documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ;<br>- sur le terrain. |
| A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage. | |
| Lieu de vinification. | Contrôle documentaire et contrôle sur site. |
| Capacité minimale de vinification. | Contrôle documentaire (inventaire des contenants). |
| Elevage (durée). | Contrôle documentaire et contrôle sur site. |
| | |

| | |
|---|---|
| Traçabilité du conditionnement. | Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site. |
| Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés. | Contrôle documentaire et contrôle sur site. |
| B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION | |
| B1. — Conduite du vignoble. | |
| Taille. | Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille. |
| Règles de palissage et de hauteur de feuillage. | Contrôle sur le terrain. |
| Charge maximale moyenne à la parcelle. | Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ;<br><br>Comptage de grappes et estimation de la charge |
| Etat cultural de la vigne. | Contrôle à la parcelle. |
| B2. — 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) chez les opérateurs ;<br><br>Par examen visuel du raisin. |
| B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage. | |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement). | Contrôle documentaire et contrôle sur site. |
| Suivi des dates relatives au conditionnement. | Contrôle documentaire et contrôle sur site. |
| B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication. | |
| Manquants. | Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain. |
| Rendement autorisé. | Contrôle 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. | Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction). |
| Déclaration de revendication. | Contrôle documentaire et contrôle visite sur site |

| | |
|---|---|
| | (respect des modalités et délais, concordance avec la DR).<br><br>Contrôle de la mise en circulation des produits. |
| C. — CONTRÔLES DES PRODUITS | |
| Vins non conditionnés. | Examen analytique et organoleptique de tous les lots. |
| 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. |

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

**Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

---

A N N E X E 1

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION

DÉFINIE AU CHAPITRE Ier PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

| COMMUNE | SECTION | LIEUDIT | NUMÉRO | SUPERFICIE (hectare) | CÉPAGE |
|---|---|---|---|---|---|
| Saint-Estèphe | A4 | Canteloup | 2170 (ex. 914) | 0, 0930 | cabernet-sauvignon |
| Saint-Estèphe | A4 | Canteloup | 2170 (ex. 916) | 0, 0630 | cabernet-sauvignon |
| Saint-Estèphe | A4 | Canteloup | 2170 (ex. 918) | 0, 0725 | cabernet-sauvignon |
| Saint-Estèphe | B1 | Lalande | 1425p | 0, 2300 | cabernet-sauvignon |
| Saint-Estèphe | ZP | Radet | 34p | 0, 2150 | merlot |