Ref. Ares(2011)1316858 - 07/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LISTRAC - MEDOC » homologué par le décret n° 2011-1498 du 9 novembre 2011, JORF du 11 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. − Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Listrac-Médoc », initialement reconnue par le décret du 8 juin 1957, 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 « Listrac-Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de la Gironde : Listrac-Médoc.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1970 et 13 mai 1970.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Listrac-Médoc les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a)- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arcins, Arsac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayonsur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran,

Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, 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, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, 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, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-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, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-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-Cierssur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genèsde-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurentdu-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, 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, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

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.
La densité minimale de plantation est de 7000 pieds à l'hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang est supérieure ou égale à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille à 2 astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;
- taille Guyot simple et Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;
- taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- La hauteur de feuillage palissé est au moins 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 moins 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 moins 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 entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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.

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.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

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

VII. − Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
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 cépage merlot N ;
- 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. 644-25 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 visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime 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 2ème 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 1ère 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 1ère 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 (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,20 gramme par litre.

b) - Normes analytiques
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné avant le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre exprimé en H_2SO_4). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

c) - Pratiques oenologiques 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 %.

d) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation d'un pressoir de type continu est interdite.

e) - Capacité de cuverie.
- La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au *1°* du point VIII, affecté du coefficient de 1,5.
- Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au *1°* du point VIII, la capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) 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 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 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 6 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 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er janvier 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 « Listrac-Médoc » est principalement constituée d'un plateau culminant à 43 mètres d'altitude qui est aussi le point le plus haut du Médoc. Ce plateau est limité par la croupe de Fonréaud au Sud et par celle de Fourcas au Nord. Cette zone géographique correspond à la commune de Listrac-Médoc du département de la Gironde, située dans la presqu'île du Médoc sur l'axe routier Bordeaux – Le Verdon.
La commune de Listrac-Médoc bénéfice du climat général du versant orienté à l'est du Médoc, caractérisé par un nivellement relatif des fluctuations saisonnières ainsi que par une pluviosité modérée (800 à 850 mm par an en moyenne). En effet, malgré sa position centrale dans la presqu'île du Médoc, la partie viticole de Listrac-Médoc demeure sous l'effet thermique régulateur engendré par les masses d'eau de l'Océan Atlantique et de la Gironde.

Les formations géologiques se composent de nappes alluviales charriées par la Garonne et la Dordogne (graves glaciaires du Quaternaire) qui reposent sur un socle argilo-calcaire tertiaire. Celui-ci a été déformé par une poussée anticlinale, puis décapé par l'érosion. Il est ainsi affleurant localement. Le calcaire dit de « *Listrac* » est le plus ancien du Médoc.
À la fin du Tertiaire, la Garonne quitte la région du Bassin d'Arcachon pour se répandre en Médoc. Le fleuve, laisse de grands méandres dont les rives les plus élevées sont faites de limons dans la partie occidentale de la commune. Le lit, plus encaissé, est constitué de sédiments graveleux et de sables. Au cours du Quaternaire se produit un phénomène d'inversion de relief. L'érosion crée alors la dépression de la plaine de Peyrelevade où vont émerger au fil de la pente des sols sur couches calcaires et marneuses. Cette configuration de sols argilo-calcaires affleurants est propre à l'appellation d'origine contrôlée « Listrac-Médoc ». Dans la partie centrale de la commune, les graves du méandre constituent aujourd'hui la haute terrasse de graves pyrénéennes. A l'est, les graves de la butte de la moyenne terrasse de Médrac appartiennent également à ces graves glaciaires.

Le vignoble, qui s'étend en 2010 sur 650 hectares environ, est structuré autour du bourg de la commune en unités foncières de tailles variables. Plusieurs châteaux viticoles exploitant de grandes surfaces apparaissent isolés au milieu de leur vignoble. Les zones de dépressions où les colluvions se sont accumulées constituent des unités boisées importantes, notamment dans le vallon du Cartillon à l'est de la commune. Enfin, les petites structures viticoles sont regroupées dans les hameaux que sont Semeillan, Les Martins, Donissan ou encore dans le bourg.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La commune de Listrac-Médoc fait partie du territoire des *Médullis*, peuplade de la Gaule Aquitaine qui donna son nom au Médoc. La *Levade*, route de terre levée qui joignait *Burdigala* à Soulac-sur-Mer, traversait le territoire et le village de Listrac-Médoc comme l'ont fait toutes les routes par la suite. Ainsi, Listrac-Médoc, passage obligé sur la route centrale du Médoc, bénéficie toujours de sa position favorable aux échanges commerciaux.
À la fin du Moyen-âge, une partie des premiers foyers viticoles médocains se développe le long de la *Levade*, devenue entre-temps le chemin de Compostelle.
Dès le XVI^{ème} siècle, les nobles bordelais et locaux fondent des « *maines* », puis des « *bourdieux* », ancêtres du château viticole typique de la presqu'île du Médoc.
Au début du XVIII^{ème} siècle, on note l'existence de trois métairies à la vocation viticole affirmée à Listrac-Médoc mais surtout le développement de plusieurs vignobles paysans sur les croupes de graves et les terrains argilo-calcaires.
Dans le courant du XVIII^{ème} siècle, avec la « fureur de planter », la vigne supplante peu à peu les céréales. Les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « cépages à petits grains » : carmenère N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, petit verdot N, cot N, merlot N. Le vignoble est alors à son apogée. Ce n'est qu'avec la restauration monarchique que le vignoble est renouvelé et les plantations sont alors réalisées également dans la plaine de Peyrelevade.
Au début du XX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, le vignoble se concentre sur les sols de graves et les argilo-calcaires. Durant l'Entre-deux-Guerres, dans un contexte général de déprise viticole, les vignobles de Listrac-Médoc résistent.
La reconnaissance de plusieurs crus bourgeois en 1932, la création de la cave coopérative en 1935, ou encore, les contrats de monopole passés avec la « Compagnie des Wagon-Lits » sont autant d'éléments qui expliquent cette résistance.
L'appellation d'origine contrôlée « Listrac » fait partie des appellations « communales » du Médoc. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est modifié par le décret du 27 octobre 1986 en « Listrac-Médoc ».
Le vignoble est exploité, en 2010, par près de 75 viticulteurs dont un peu plus de la moitié sont adhérents à la cave coopérative qui vinifie un peu plus du quart des surfaces en production. La taille moyenne des exploitations est de huit hectares mais les 22 plus grandes concentrent les trois quarts du vignoble. Ainsi l'appellation d'origine contrôlée « Listrac-Médoc » présente-t-elle une grande diversité de structuration des exploitations.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Listrac-Médoc » produit en moyenne 32 000 hectolitres de vins rouges tranquilles qui figurent parmi les vins les plus structurés de Gironde.
Les vins de « Listrac-Médoc » sont de couleur intense, tanniques et sont issus le plus souvent d'assemblages où le cépage merlot N est majoritaire, associé principalement au cépage cabernet-sauvignon N. Le cépage petit verdot N et le cépage cabernet franc N participent parfois à l'assemblage et plus rarement, le cépage cot N et le cépage carmenère N. Ces vins de garde ont la particularité de combiner en bouche puissance tannique et rondeur apportées par la prédominance du cépage merlot N, trait remarquable parmi les vignobles de la presqu'île du Médoc.

3° - Interactions causales

La mise en valeur des terres viticoles de Listrac-Médoc a été assurée par des générations de vignerons. L'accumulation des pratiques culturales a sensiblement modifié la composante pédologique des sols, en concourant à leur équilibre, en spécialisant leurs comportements agronomiques et en optimisant leur potentiel de drainage. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé l'esprit des pratiques viticoles qui visent à produire des vins rouges de garde reconnus.
Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Listrac » du 8 juin 1957, l'aire parcellaire délimitée exclut les terrains hydromorphes, les sols profonds riches présentant une forte réserve en eau utile et les sols constitués de sables noirs humifères sans pente reposant fréquemment sur une couche de concrétions ferriques indurées dénommée localement « alios ». De même, les fonds de thalwegs, les bas de parcelles concaves, les zones bordant les ruisseaux propices à

l'accumulation d'air froid au printemps induisant des risques de gel et des retards de maturité sont exclues de l'aire parcellaire de production.
L'originalité de « Listrac-Médoc » ne s'est affirmée qu'avec l'évolution de son expression, principalement à travers les choix d'encépagement et les modes de culture de la plante. Aujourd'hui, le cépage merlot N, très expressif sur les sols argilo-calcaires, domine l'encépagement. Il est associé sur les sols à dominante graveleuse au cépage cabernet-sauvignon N et de façon anecdotique au petit cépage verdot N et au cépage cabernet franc N. Ces choix d'encépagement originaux ont largement concouru à l'identité des vins de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective. Le nombre maximum d'yeux laissés à la taille en fonction du mode choisi est limité comme la charge maximale moyenne à la parcelle. Au chai, le pressurage de ces raisins concentrés doit être conduit avec douceur, ce qui implique l'interdiction des pressoirs de type continu munis d'une vis sans fin.

Comme dans les autres appellations d'origine contrôlées de la presqu'île du Médoc, les crus de la commune de Listrac-Médoc ont fait l'objet d'une reconnaissance par les différents classements de propriétés entrepris depuis les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles.
Le classement des crus bourgeois de 1932 récompense 28 propriétés de « Listrac-Médoc », dont 8 « Crus Bourgeois Supérieurs ». Après les périodes de crises et de restructuration du vignoble dans les années 1950-1960, les vins de « Listrac-Médoc » semblent avoir bien résisté aux épreuves.
Sans conteste, la naissance de l'appellation d'origine contrôlée « Listrac-Médoc » a permis de préserver une élite qui a conforté la réputation et l'attractivité de cette appellation « communale », comme en témoignent les achats de vignobles dans les années 1970 par des investisseurs passionnés de grands vins.

XI. − Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

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

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation d'au moins 5000 pieds par hectare et inférieure à 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2035 incluse.

c) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009 et qui respectent la densité minimale de plantation fixée par le présent cahier des charges.

2°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

a) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place avant la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, dont la densité de plantation est comprise entre 5000 pieds par hectare et moins de 6500 pieds par hectare, et qui ont un écartement entre les rangs supérieur à 1,40 mètre :
- soit, disposent d'une hauteur de feuillage palissé au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs ;
- soit, respectent un rendement butoir fixé à 60 hectolitres par hectare.

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

2°- Dispositions particulières

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 mars de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur.

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

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

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

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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

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

6. Déclaration de déclassement

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

7. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – Tenue de registres

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 les rangs.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle de la capacité de cuverie de vinification
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 – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - 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. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, - Par prélèvement et contrôle réfractométrique
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 sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retiraison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire, visite sur site

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003
93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
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 destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
