Ref. Ares(2011)1365628 - 15/12/2011

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Bordeaux (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat viticole des appellations d'origine contrôlées Bordeaux et Bordeaux Supérieur
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	"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"
Nationalité:	France
Adresse:	1 route de Pasquina 33750 BEYCHAC et CAILLAU France
Téléphone:	(33)(0)5 56 97 19 20
Télécopieur:	(33)(0)5 56 72 81 02
Adresse(s) électronique(s):	contact@maisondesbordeaux.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC AOC Bordeaux.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1739 du 2 décembre 2011 relatif à l'AOC « Bordeaux » publié au Journal officiel de la République française du 4 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Bordeaux (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins blancs (secs ou avec sucres fermentescibles), rosés et surtout rouges.

- le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS	Titre alcoométrique volumique naturel minimum	
AOC « Bordeaux » (vins rouges)	10,5 %	
AOC « Bordeaux » (vins rosés)	10,0 %	
AOC « Bordeaux » (vins blancs)	10,0 %	

AOC « Bordeaux » (vins blancs avec sucres fermentescibles)	10,5 %	

- Les vins blancs avec sucres fermentescibles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.
- Les normes analytiques des vins répondent, avant conditionnement, aux caractéristiques suivantes :

Paramètres analytiques	Bordeaux vins blancs	Bordeaux vins blancs avec sucres fermentescibles	Bordeaux vins rosés	Bordeaux vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	≤ 3*	5 <…≤ 60	≤ 3*	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.26 ou 0.79 *(0.65 g/l H_2SO_4)*	13.26 ou 0.79 *(0.65 g/l H_2SO_4)*	13.26 ou 0.79 *(0.65 g/l H_2SO_4)*	13.26 ou 0.79 *(0.65 g/l H_2SO_4)*
SO_2 total (limite maximale) (mg/l)	180	250	180	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	≤ 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	≤ 1,1	

*Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre H_2SO_4.

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

Paramètres analytiques	Bordeaux vins blancs	Bordeaux vins blancs avec sucres fermentescibles	Bordeaux vins rosés	Bordeaux vins rouges
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	≤ 3*	5 <…≤ 60	≤ 3*	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	18 ou 1.08 *(0.88 g/l H2SO4)*	18 ou 1.08 *(0.88 g/l H2SO4)*	18 ou 1.08 *(0.88 g/l H2SO4)*	20 ou 1.20 *(0.98 g/l H2SO4)*
SO2 total (limite maximale) (mg/l)	200	250	200	150
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	< 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	≤ 1,1	-
*Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre H2SO4.				

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

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins blancs (secs ou avec sucres fermentescibles), rosés et surtout rouges.

a) Les vins rouges, dans lesquels le cépage merlot N est souvent majoritaire, sont souples, fruités et peu acides ; ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité des cépages petit verdot N et cot N. Mais l'association principale est celle du cépage merlot N avec le cépage cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure avec le cépage cabernet franc N, ces derniers conférant aux vins complexité aromatique et puissance tannique qui leur permet de conserver et développer leur bouquet.

b) Les rosés sont obtenus principalement par saignée de cuves de cépages rouges avant fermentation ou après légère macération de quelques heures pour

les plus colorés, plus riches et très parfumés. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou deux ans). c) Les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B sont très aromatiques, frais et fruités dans les notes fleuries et d'agrumes. Le sémillon B apporte le volume et le gras, l'association de la muscadelle B confère des arômes fleuris. En assemblage, les cépages accessoires amènent acidité et notes d'agrumes. Ces vins sont très adaptés à une consommation jeune (un ou deux ans). d)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 apportant alors de la fraîcheur. Supportant quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château
Claret
Clairet

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
L'emploi des charbons à usage oenologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés. L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : - Les vins rouges et les vins blancs avec sucres fermentescibles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.	

- Les vins rosés et blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

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.

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

Densité de plantation :
- Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.
- 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 0,85 mètre.

Règles de taille :
Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).
Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45000 yeux francs par hectare et 18 yeux francs par pied.
Pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50000 yeux francs par hectare et 20 yeux francs par pied.
Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder:
- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 12 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 15 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 17 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 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) - Pour les vins blancs, le rendement est fixé à 67 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 77 hectolitres par hectare. b) -Pour les vins rosés, le rendement est fixé à 62 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 72 hectolitres par hectare. c) - Pour les vins rouges, le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à - 68 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare ; - 64 hectolitre par hectare pour les vignes plantées après le 1er août 2008 à une densité inférieure à 4000 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, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, 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, 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, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac,

Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La 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-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, 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, 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-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-

d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'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, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR6	SUD-OUEST
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	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 : 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 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest

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. Toutefois, en fin d'été, les perturbations océaniques venues de l'ouest sont variables d'une année à l'autre. 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. 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 à partir des cépages ugni blanc B et colombard B 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*).

A la fin du XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle, le vignoble connaît une nouvelle crise, celle des fraudes et de la baisse des prix. Pour s'en prémunir, les Girondins participent à l'élaboration d'une législation nationale sur l'origine des vins qui aboutit à l'établissement d'une délimitation départementale de l'appellation Bordeaux (décret du 18 février 1911), reconnue et confirmée en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par le décret du 14 novembre 1936.

Au XX^{ème} siècle, les fortes gelées de l'hiver 1956 ont conduit à une profonde restructuration et modernisation du vignoble. La désaffection pour les « vins blancs doux » a conduit d'une part à une reconversion du vignoble en cépages noirs et d'autre part à un recentrage sur le sauvignon B pour la production de vins blancs

secs plus aromatiques.

Informations détaillées sur le produit:

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » produit en moyenne 300000 hectolitres de vins blancs, 200000 hectolitres de vins rosés et plus de 2000000 hectolitres de vins rouges.

Ces vins tranquilles se déclinent en vins blancs (secs ou avec sucres fermentescibles), rosés ou « *clairets* » et surtout rouges.

Les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B sont très aromatiques, frais et fruités dans les notes fleuries et d'agrumes. Le sémillon B apporte le volume et le gras, l'association de la muscadelle B confère des arômes fleuris. En assemblage, les cépages accessoires amènent acidité et notes d'agrumes. Ces vins désaltérants sont très adaptés à une consommation jeune (un ou deux ans). 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 apportant alors de la fraîcheur. Supportant quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

Les rosés et « *clairets* », dont les volumes sont en constante progression, sont obtenus principalement par saignée de cuves de cépages rouges avant fermentation ou après légère macération de quelques heures pour les « *clairets* » qui sont plus colorés, plus riches et très parfumés. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou deux ans).

Les vins rouges, dans lesquels le cépage merlot N est souvent majoritaire, sont souples, fruités et peu acides ; ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité des cépages petit verdot N et cot N. Mais l'association principale demeure maintenant l'association du cépage merlot N avec le cépage cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure avec le cépage cabernet franc N, ces derniers conférant aux vins complexité aromatique et puissance tannique qui leur permet de conserver et développer leur bouquet.

Lien causal:

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle, nécessité des échalas 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. 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 parfaits 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 secs ;
- 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.

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, le développement des échanges commerciaux conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux qu'ils nomment « *Claret* » en raison de leur couleur claire. Cette tradition s'est perpétuée dans le temps et se retrouve aujourd'hui sous les mentions « *clairet* » et « *claret* ».

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. Un tiers des volumes produits est diffusé vers plus de 150 pays.

La production viticole d'appellation d'origine contrôlée, ressource essentielle du département de la Gironde, a largement contribué à façonner les paysages ruraux et urbains, et à modeler l'architecture locale (châteaux viticoles, chais). Les principales villes du département sont des ports sur les fleuves dont le développement s'est fait autour du commerce des vins.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » complétée ou non par les mentions « clairet » et « claret », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat.
- Département de Lot-et-Garonne : Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-

Duras, Villeneuve-de-Duras.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'AOC "Bordeaux" peut être complétée des mentions "claret" pour les vins rouges et "clairet" pour les vins rosés foncés selon les dispositions fixées dans le cahier des charges en ce qui concerne notamment les normes analytiques.
L'AOC "Bordeaux" peut être complétée de la dénomination géographique "Haut-Benauge" pour les vins blancs selon les dispositions fixées dans le cahier des charges en ce qui concerne notamment la zone géographique, l'encépagement, le rendement et les normes analytiques. La dénomination géographique « Haut-Benauge » est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles des caractères de ladite appellation d'origine contrôlée.
Les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 5 grammes par litre et inférieure à 60 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande 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):

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

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

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOMM49_2.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Bordeaux suivie ou non de 'Clairet', 'Rosé', 'Mousseux' ou 'supérieur'