Ref. Ares(2011)1358232 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-MÉDOC » homologué par le décret n°1741 du 2 décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc », 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 « Haut-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 des communes suivantes du département de la Gironde : Arcins, Arsac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Sainte-Hélène, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

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 6 juillet 1955, 9 novembre 1960, 13 mai 1970, 1er juin 1990, 8 septembre 1994, 6 novembre 1997, 11 février 2004 et 16 mars 2007.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bégadan, Blaignan, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Gaillan-en-Médoc, Jau-Dignac-et-Loirac, Lesparre-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Valeyrac et Vensac.

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, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, 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, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, 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, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, 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, 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, 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, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, 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, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, 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, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, 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-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, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, 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, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, 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-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-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, 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, 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-Radegonde, Sainte-Terre, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Tabanac, 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, 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.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,80 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal 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 deux 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 palissée est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur 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 par pied de :
- 12 grappes, pour les cépages cabernet franc N, carmenère N, cot N et merlot N ;
- 14 grappes, pour le cépage cabernet-sauvignon N ;
- 17 grappes, pour le cépage petit verdot N.

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 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 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 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 malo-lactique.
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 SO_2 total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

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 %.

d) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm 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 mai 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 juin 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 juin 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 « Haut-Médoc » s'étend sur la rive gauche de la Garonne puis de la Gironde dans le prolongement de l'agglomération Bordelaise. Depuis Le Taillan-Médoc au sud jusqu'à Saint-Seurin-de-Cadourne au nord, cette zone s'étire sur près de 50 kilomètres et à peine plus d'une dizaine de kilomètres d'est en ouest. La zone géographique correspond ainsi à une partie de celle de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » et concerne les communes situées en amont de l'estuaire de la Gironde, expliquant le nom de cette appellation. Elle concerne 29 communes du département de la Gironde.

Malgré son climat à dominante atlantique, la façade fluviale du « Haut-Médoc » se différencie des communes plus au nord du Médoc par un nivellement relatif des fluctuations saisonnières ainsi qu'une pluviosité modérée. Ces facteurs climatiques favorables sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde.
Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué. Mais les principales caractéristiques sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire se forme une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs, comme celui caractéristique dit de « *Listrac* ». Durant le Quaternaire, avec les alternances de périodes glaciaires et d'interstades tempérés, les apports des fleuves sont constitués de moraines, graviers, sables et limons. Après un phénomène d'inversion de relief dû à l'érosion, les vestiges de ces épandages sédimentaires sont devenus des buttes témoins de graves garonnaises, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la petite dragée au gros galet, étagées en terrasses successives.

La topographie est également un facteur déterminant. En effet, le découpage en croupes (« cos »), fruit de l'érosion mais aussi du creusement des lits de la Garonne et de ses affluents (« esteys » et « jalles ») durant les périodes glaciaires, est particulièrement affirmé.

Les sols se répartissent ainsi entre des nappes de graves sableuses et argileuses charriées par la Garonne et la Dordogne au Quaternaire et des sols argilo-calcaires tertiaires soumis à une poussée anticlinale.
Ainsi les paysages viticoles sont caractérisés par un relief peu marqué (entre 3 mètres et 50 mètres d'altitude), limité à l'ouest par la forêt, à l'est par la Garonne ou par l'estuaire de la Gironde et au sud par l'agglomération Bordelaise. Du sud au nord, se succèdent les croupes de graves viticoles délimitées par les jalles et des secteurs plus marécageux non viticoles.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dans l'Antiquité, le « Haut-Médoc » se partage entre le territoire des *Médullis*, au nord, et celui des *Bituriges Vivisques*, fondateurs de *Burdigala*, ville ancêtre de Bordeaux, au sud. Ainsi, dès l'origine, le « Haut-Médoc » se trouve à la fois soumis à l'influence de l'extension du vignoble citadin bordelais et tributaire du développement de ses foyers viticoles historiques locaux.
A la fin de la Guerre de Cent ans, vers le milieu du XVème siècle, les vignobles du « Haut-Médoc » se situent en bordure de la route de la Rivière et le long de la Levade, route antique centrale du Médoc. Ces foyers viticoles médiévaux se trouvent groupés autour des structures ecclésiastiques et des tenants du

droit de bourgeoisie de Bordeaux. Au sein de leurs domaines, dès le XVI^{ème} siècle, les nobles bordelais et les nobles locaux créent des *maines*, puis des *bourdieux*, ancêtres du château viticole typique de la région du « Haut-Médoc ».
Au XVII^{ème} siècle, l'expansion viticole, se fait depuis les portes de Bordeaux par multiplication de ces métairies dont la vocation ne fait que s'amplifier au fil du temps.
Au XVIII^{ème} siècle, le succès de ces « *New French Clarets* » conduit à une vague de défrichement des terres occupées auparavant par la lande. Ainsi, ce siècle est marqué par une croissance continue de la vigne sur les sols de graves désormais clairement identifiés comme les plus qualitatifs.
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. Dans ces paroisses viticoles, en un siècle, la part des vignes dans les exploitations est devenue majoritaire. Ces remembrements entrepris aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles permettent de planter de grandes surfaces de vignes en quinconces à la « *rège* » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) selon la tradition médocaine et le palissage avec des lattes de pins apparaît.
Les sols sont désormais travaillés et drainés. On déchausse les pieds au printemps et on les chausse à l'automne (cavaillonner) pour un meilleur enracinement des pieds et une protection contre le gel.
Après les troubles de la Révolution et les guerres d'Empire, la croissance viticole trouve un nouvel élan. Il dure un siècle et engendre en Haut-Médoc la monoculture de la vigne. Malgré les aléas de la période des maladies, la croissance viticole connue au cours du XIX^{ème} siècle porte les vignes à des niveaux jusqu'alors inconnus.
Au XX^{ème} siècle, le vignoble qui s'étend depuis les portes de Bordeaux entame un inéluctable reflux face à la croissance de l'agglomération. Hormis les terres conquises par la ville, ces abandons viticoles définitifs touchent principalement les terres de palus, les « *terreforts* » et les graves de la haute terrasse qui dispose d'un relief très peu sculpté par l'érosion.
L'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » est reconnue par décret le 14 novembre 1936. Les gelées de février 1956 confortent l'abandon de certains secteurs précédemment explorés. Ensuite, la croissance viticole reprend sur l'ensemble des sols caractéristiques du « Haut-Médoc ».

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » produit en moyenne 250 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.
Les vins sont de couleur intense, tanniques et sont issus généralement d'assemblage dans lesquels le cabernet-sauvignon N est souvent majoritaire. Le cépage merlot N est moins présent dans ces vins que dans ceux de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc ». Le cépage cabernet franc N et le cépage petit verdot N concourent à la richesse des vins et plus rarement, le cépage cot N et le cépage carmenère N.
Cépage traditionnel, le cabernet-sauvignon N confère aux vins du « Haut-Médoc » des notes épicées qui se mêlent parfaitement aux notes vanillées dans le cas d'élevage en barrique plus répandu qu'en appellation d'origine contrôlée « Médoc ». Le cépage merlot N apporte aux vins rondeur, souplesse et des arômes de fruits rouges. La structure et la complexité peuvent être renforcées par le cépage cabernet franc N ou le cépage petit verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur dans les années de grande maturité.
Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations longues sont ainsi possibles pour obtenir les vins concentrés souhaités. De ce fait, un élevage d'au moins six mois est indispensable pour les assouplir. Ainsi les vins du « Haut-Médoc » présentent d'excellentes aptitudes au vieillissement.

3°- Interactions causales

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles du Médoc, dont la renommée est mondiale, a été assurée par des générations de vignerons. Au cours de l'histoire, la connaissance fine des sols par les viticulteurs et la recherche d'optimisation de leurs qualités par la maîtrise des techniques de drainage, a permis le développement des pratiques culturales les plus adaptées à la production de vins rouges de garde. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé la volonté des vignerons de conserver des pratiques viticoles conformes à l'objectif de produire des vins rouges de garde à la typicité reconnue.

Historiquement, le « Haut-Médoc » s'est orienté vers différents cépages choisis pour leurs aptitudes à faire des vins de garde par un assemblage judicieux. Ainsi le vigneron médocain a consacré certains cépages à des types particuliers de sols : le cépage merlot N sur les colluvions, le cépage carmenère N sur les sols de graves pauvres et secs, le cépage cabernet franc N sur les résurgences calcaires ou les sols sableux secs, propices aussi au cépage cot N, et le cépage petit verdot N dans les sols bien brunifiés. Quant au cépage cabernet-sauvignon N, pivot de l'assemblage, il s'exprime sur les sols de graves profondes.
Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisée.
La réputation et la notoriété des vins du « Haut-Médoc » s'appuient essentiellement sur différents classements qui ont historiquement consacré les notions de cru, de château, de hiérarchie qualitative. En 1647, lorsque la « *Jurade de Bordeaux* » émet le premier classement des vins de Guyenne de l'histoire, les vins des paroisses du « Médoc » ont déjà établi leur renom. Sous LOUIS XV, ce classement est affiné par régions en le divisant d'abord par paroisses, puis par crus. Au XIX^{ème} siècle, la logique de crus en Bordelais est consacrée par le Classement des Vins de Bordeaux en 1855 à l'occasion de l'Exposition Universelle.
La réputation du « Haut-Médoc » s'appuie, entre autre, sur la présence de cinq « crus classés » au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée.
Au XX^{ème} siècle, le classement des « crus bourgeois du Médoc » en 1932 porte sur 444 crus dont 153 appartiennent à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc ».
Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de « châteaux » viticoles illustres, vastes domaines au patrimoine architectural varié, dont les noms sont connus du monde entier.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée et situées sur les communes d'Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.
La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° - 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 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.

b) - 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.

3°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

a) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne 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 6500 pieds par hectare, et qui ont un écartement entre les rangs supérieur à 1,80 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.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Haut-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 au plus tard 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 probables 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 au plus tard 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 mais 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 semaine 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 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 À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3. 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 - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. 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
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; - Par prélèvement et contrôle réfractométrique
B.3. 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
B.4. 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 - PRÉSENTATION DES PRODUITS	

Etiquetage	Documentaire, visite sur site

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)1.73.30.38.00
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.

ANNEXE

Mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée.
Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire.

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	NUMERO
Arsac	Les Graves	0,0563	AN	109p
Arsac	Les Graves	0,1187	AN	110p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	111p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	112p
Arsac	Les Graves	0,1580	AN	113p
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,4480	A2	180
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1101	A2	181
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1104	A2	182
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0539	A2	183
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2533	A2	184
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,9207	A2	185
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2323	A2	195
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2027	A2	198
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0954	A2	339
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1456	A2	340
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1165	A2	341
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1431	A2	342
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,4934	B	229
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3511	B	233
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0469	B	234
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0582	B	235
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0276	B	236

Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0822	B	237
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0694	B	238
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0761	B	241
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3009	B	243
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0844	B	403
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3212	B	404
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3507	B	415
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,1993	B	416
Cantenac	Jean Faure	0,8984	B	158p
Cantenac	Jean Faure	0,2500	B	179
Margaux	La Fontanelle	0,1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0,266	A2	95
Margaux	Barail de Segones	0,5409	A2	97p
Margaux	Barail de Segones	0,7180	A2	98
Margaux	Barail de Segones	0,9900	A2	99
Margaux	Barail de Segones	1,1773	A2	100
Margaux	Barail de Segones	0,4030	A2	101
Margaux	Barail de Segones	0,2654	A2	102