Ref. Ares(2011)1358499 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MOULIS » OU « MOULIS-EN-MÉDOC » homologué par le décret n° 2011-1743 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CHAPITRE Ier

I. − Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc », initialement reconnue par le décret du 14 mai 1938, 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 « Moulis » ou « Moulis-en-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 de Moulis dans le département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes suivantes : Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et 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 du 9 novembre 1960 pour la commune de Moulis ainsi que les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.
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 :
Arcins, Arsac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Listrac-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, 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, 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, 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, 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-Ciers-sur-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-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-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, 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, petit verdot N.

VI. − Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes :
- taille à cots et à astes, le pied portant 2 astes à 5 yeux francs maximum pour les cépages cabernet sauvignon N, cot N (malbec), merlot N et petit verdot N et à 7 yeux francs maximum pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à 2 yeux francs ;
- taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.
Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre ;
- la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir ;
- cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

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

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

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble.
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Irrigation :

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

VII. − Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin :

a) - 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. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

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

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

3° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. − Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales :

a) - Réception et pressurage.
L'éraflage est obligatoire.

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

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

d) - 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 13,5 %.

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

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

2° - Dispositions par type de produit :

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

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 15 juin de la première année suivant celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime.
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise à disposition physique à destination du consommateur :

a) - Date de mise à disposition physique à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er juillet de l'année suivant celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

X. − Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à mi-chemin entre Margaux et Saint-Julien, l'appellation « Moulis » prend la forme d'un étroit ruban de douze kilomètres de long, perpendiculaire à l'estuaire de la Gironde. C'est l'appellation la plus à l'ouest des « communales » du Médoc, sans façade sur l'estuaire.

Malgré son climat à dominante atlantique, cette région bénéficie d'un nivellement relatif des fluctuations saisonnières ainsi que d'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. Les précipitations sont bien réparties dans l'année. Toutefois, en fin d'été, les perturbations océaniques venues de l'ouest sont variables d'une année à l'autre : les dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire les arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, sont à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le territoire de la commune de Moulis-en-Médoc présente de légers coteaux qui s'étirent en une bande d'axe est-ouest d'une douzaine de kilomètres. Bordée au nord par la commune de Listrac-Médoc, la commune est séparée d'Avensan au sud par la dépression des ruisseaux d'*Ayguebelle* et de *Tiquetorte*.

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs se constituent. 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 sont devenus des buttes témoins de graves, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la petite dragée au gros galet, étagées en terrasses successives.

Ainsi, dans la partie nord-est de la commune, les croupes de graves du Günz sont reliées entre-elles par des terrains de nature sablo-graveleuse, reposant sur le socle argilo-calcaire. Ces croupes jouxtent à l'ouest des terrains argilo-marneux qui se prolongent jusqu'au sud du bourg. Au sud de la commune, les sols deviennent à dominante argilo-calcaire. A l'ouest du village de *Bouqueyran* apparaissent localement les graves de la haute terrasse. Au-delà, les terrains sont de moins en moins accidentés et se caractérisent par la présence de sables colluvionnés puis de sables des Landes. L'ensemble du territoire communal est disséqué par des vallons humides étroits et peu encaissés qui constituent des secteurs d'accumulation de colluvions sableuses. La diversité des sols rencontrés a fait dire aux spécialistes que « Moulis » est *« un formidable concentré du Médoc viticole »*.

Moulis-en-Médoc présente donc des paysages viticoles assez peu vallonnés, entre 20 et 30 mètres d'altitude, structurés autour de la route départementale numéro 5 qui relie d'est en ouest le bourg de la commune aux différents hameaux où sont installés les principaux sièges d'exploitations viticoles. Les vallons humides demeurent en landes ou en bois. A l'ouest, au-delà du hameau de *Bouqueyran*, s'étendent les landes boisées de *Fonréaud* sans usages viticoles et qui marquent la transition avec la forêt des landes girondines.

La zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » correspond au territoire de la commune de Moulis-en-Médoc ainsi qu'à une partie du territoire des communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès l'Antiquité, la présence de vignes est attestée sur ce territoire marqué par la polyculture sous forme de latifundia (grandes propriétés). Trois établissements gallo-romains y ont été reconnus. C'est de cette époque que date l'implantation du fameux cépage Vitis Biturica, ancêtre des cabernets.

Durant le Moyen Âge, le Médoc est le grenier de Bordeaux. La présence de nombreux moulins, pour moudre le grain, l'atteste. C'est du terme moulin que Moulis tire son nom. Le développement du vignoble commence dès le XIII^{ème} siècle sous l'impulsion des propriétaires féodaux et d'une communauté religieuse dont l'église romane atteste l'existence et l'importance. A cette époque, les agriculteurs ne s'intéressent pas aux graves « maigres » considérées comme de mauvais cailloux (origine du nom du lieu-dit *Maucaillou*), car impropres à la culture des céréales. Ce n'est que plus tard que la vigne a été reconnue comme la seule plante capable de donner des résultats exceptionnels sur de tels sols. L'implantation du vignoble témoigne de l'antériorité effective de ce dernier : *« Son vignoble est sans doute l'un des plus anciens du Médoc »* (*Bordeaux et ses Vins*, C. Féret, M.H. Lemay, 1991). En effet, aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, la vigne est implantée dans les territoires de l'intérieur plutôt qu'en bordure de l'estuaire. Les viticulteurs de l'époque préfèrent éviter les méfaits de l'humidité du fleuve et des brouillards, qui favorisent la pourriture et déciment leurs vignobles.

Le premier grand propriétaire viticole est le seigneur de Mauvezin. Le vignoble communal connaît un nouvel essor au XVIII^{ème} siècle. Les agriculteurs-laboureurs du lieu-dit *Grand Poujeaux* hésitent à y planter de la vigne et ce sont les grands domaines issus de la seigneurie de *« Poujeau »*, le commandeur d'Arcins ainsi que les familles bourgeoises Lahaye Poyen et Castaing, qui défrichent pour créer le vignoble de graves du Grand Poujeaux.

La réputation des vins de Moulis s'établit véritablement dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, dans le sillage des grands chefs de file du Haut-Médoc, avec la politique du libre échange du Second Empire et les relations privilégiées entre Napoléon III et la reine Victoria. Les négociants bordelais, qui ont fait leur fortune dans le commerce des îles, investissent à Moulis. A la fin du XIX^{ème} siècle, le

vignoble de la commune atteint son apogée avec une superficie de 1 500 hectares, avant de subir les méfaits du phylloxera.

Au début du XX^{ème} siècle, les conditions de mise en marché des vins de Moulis-en-Médoc sont déterminées par le négoce bordelais. La dénomination « Moulis » est née des pratiques commerciales des propriétaires qui vendent directement une partie de leur production aux particuliers. C'est dans ce circuit de distribution que la mention « Moulis » est apparue pour la première fois. La naissance du syndicat de Moulis en 1936 puis la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée par le décret du 14 mai 1938, confortent les revendications des producteurs. Le décret de cette appellation est modifié le 4 janvier 1939 pour permettre à certaines parcelles des communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc de revendiquer l'appellation « Moulis » en vertu d'usages anciens.

« Moulis » est la plus petite des appellations communales. Les 634 hectares de vignoble actuels représentent environ 4 % du vignoble médocain. Ce vignoble est exploité par une cinquantaine de propriétaires.

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

Le vignoble d'appellation « Moulis » produit en moyenne 25 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

Dès les premières années, les vins de « Moulis » sont à la fois fins et ronds car souvent issus du merlot N associé principalement au cabernet-sauvignon N. Le petit verdot N et le cabernet franc N, plus rarement le cot N et la carmenère N, apportent de la complexité. Ils atteignent leur plénitude après sept à dix années de vieillissement grâce à une bonne structure tannique. Robe intense, bouquet élégant, nuances aromatiques complexes et puissantes, longueur en bouche soutenue, caractérisent souvent ces vins.

D'une manière générale, les vins de « Moulis » produits sur les graves, allient élégance, puissance et complexité. Les terres argilo-calcaires produisent un vin un peu plus corsé que les précédents. On dit d'eux qu'ils allient *« l'esprit et la vitalité »* avec une bonne aptitude au vieillissement. Dans tous les cas, les vins font l'objet d'un élevage minimum de six mois.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire de production exclut les terrains hydromorphes, les sols argileux profonds entraînant un engorgement temporaire des couches superficielles 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 exclus de l'aire parcellaire de production. Enfin les zones sans vocation viticole comme les vieilles futaies ou ayant perdu toute vocation viticole comme les zones urbanisées et les carrières (en activité ou comblées) ne sont pas classées.

Parmi les parcelles classées dans l'aire de production, les croupes de graves du nord-est se révèlent particulièrement propice à la culture du cabernet-sauvignon N. Au centre de la commune, les sols argilo-calcaires sont très favorables au merlot N, puis à l'ouest, les graves de la haute terrasse possèdent les qualités nécessaires au développement des deux principaux cépages.

Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective. La densité de plantation est fixée à au moins 7 000 pieds par hectare. Les rendements sont maîtrisés, limités à 57 hectolitres par hectare au maximum. Par ailleurs, le nombre maximum d'yeux francs conservés à la taille en fonction du mode choisi est limité à 12 et la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare, soit 14 grappes par pied maximum.

Le vignoble de Moulis-en-Médoc ne dispose d'aucun cru classé en 1855. Néanmoins, selon Claude Féret : *« Si la mise à jour et l'établissement d'une hiérarchie de mérite dans les vins de Bordeaux*

produits par les crus situés dans l'aire géographique définie par l'appellation Médoc […] était effectuée, certains crus de Moulis en Médoc seraient susceptibles d'y figurer » (*Bordeaux et ses Vins*, treizième édition, 1982). Le Classement des Crus Bourgeois du Médoc a récompensé en 1932 34 propriétés de la commune dont 14 Crus Bourgeois Supérieurs et un Cru Bourgeois Supérieur Exceptionnel. Le Palmarès Syndical de 1978 en a retenu huit dont trois Crus Grands Bourgeois et trois Crus Grands Bourgeois Exceptionnels.

Compte tenu de la diversité des parcelles strictement sélectionnées pour leur influence déterminante sur la qualité des vins, les « Moulis » sont représentatifs des Grands Vins du Médoc et en expriment les caractéristiques connues en France et à l'étranger.

XI. − Mesures transitoires

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 :
- présentant une densité de plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare ;

- présentant une densité de plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre rangs supérieur à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 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.

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

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

XII. − Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :
Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-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 30 novembre de l'année de la récolte et/ou au maximum avant la date butoir officielle de dépôt par internet des Déclarations de Récolte qui est fixée par les services des Douanes et Droits Indirects.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives ;
- d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du descriptif de capacité de cuverie (lieu de vinification et de stockage), permettant d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement.
L'opérateur fait une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement au moins quinze jours calendaires avant chaque opération.

3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours calendaires avant l'expédition.

4. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

5. Déclaration de déclassement :
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. − Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

I – Principaux points 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 (à l'aide de la fiche CVI) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, âge des vignes, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI, les éventuelles déclarations de renonciation à produire et à partir de données cartographiques validées par l'INAO). - sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du produit jusqu'au conditionnement	Contrôle documentaire contrôle sur site (tenue des registres)
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes par pied et estimation de la charge.

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
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 (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs, - Par examen visuel du raisin
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Eraflage	Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site : vérification des bonnes conditions d'hygiène générale
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 de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, (respect du rendement, prise en compte des pieds manquants)
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 la déclaration de récolte, de production,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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 1

Liste des parcelles définie au Chapitre Premier, partie IV-1 et IV-2, situées en dehors de la commune de Moulis et pouvant revendiquer l'AOC « Moulis ».

LIEU-DIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO DE PARCELLE	
		ha	a	ca		
Commune de Listrac-Médoc						
Font Commune	B	0	10	75	1342	p
Font Commune	B	0	08	20	1343	p
Font Commune	B	0	12	40	1345	p
Font Commune	B	0	41	20	1346	p
Font Commune	B	0	05	60	1347	p
Chemin Geysau	B	0	09	73	1257	
Pradeau	B	0	11	20	1313	p
Pradeau	B	0	26	60	1315	
Font Commune	B	0	20	00	1356	
Font Commune	B	0	77	83	1357	p
Capléon	B	1	74	00	1248, 1249	
Cantecrec	C	1	01	00	71, 75	
Cantecrec	C	0	15	53	81	p
Trighaut	C	0	01	03	112	
Pichelièvre	C	6	06	80	135	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	170	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	180	
Gd champ de Médrac	C	0	01	90	193	
Gd champ de Médrac	C	0	18	10	185	
Gd champ de Médrac	C	0	01	00	190	
Gd champ de Médrac	C	0	01	20	192	
Gd champ de Médrac	C	0	02	80	194	
Gd champ de Médrac	C	0	05	45	223	
Gd champ de Médrac	C	0	01	30	224	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	80	279	p

		CONTENANCE				
Gd champ de Médrac	C	0	02	60	180	
Gd champ de Médrac	C	0	10	00	182	
Gd champ de Médrac	C	0	02	85	286	
Gd champ de Médrac	C	0	02	25	306	p
Gd champ de Médrac	C	0	03	57	332	
Gd champ de Médrac	C	0	02	10	334	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	55	335	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	341	p
Gd champ de Médrac	C	0	02	10	342	
Gd champ de Médrac	C	0	22	50	343	
Gd champ de Médrac	C	0	00	65	353	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	30	356	
Pièce de la Cabanne	C	0	08	10	366	
Pièce de la Cabanne	C	0	01	60	378	
Bois du pin	C	0	03	15	458	
Campagnolle	C	0	01	21	471	p
Campagnolle	C	0	05	20	497	
Campagnolle	C	0	02	90	502	
Campagnole	C	0	02	30	515	p
Campagnolle	C	0	15	00	493	p
Campagnolle	C				494	p
Campagnolle	C				505	p
Campagnolle	C				506	p
Hournieux	C	0	01	70	422	
Hournieux	C	0	00	58	431	
Hournieux	C	0	00	40	433	
Hournieux	C	0	01	32	436	
Hournieux	C	0	08	60	518	
Hournieux	C	0	05	00	566	
Hournieux	C	0	04	20	567	
Hournieux	C	0	02	45	568	
Hournieux	C	0	02	60	578	
Hournieux	C	0	05	12	580	
Hournieux	C	0	02	88	582	p
Hournieux	C	0	29	70	546	p
Hournieux	C				586	p
Hournieux	C				587	
Hournieux	C	0	08	40	593	
La Barenne	C	0	03	75	616	p
Cazauviel	C	0	10	00	767	
Cazauviel	C	0	06	47	785	
Cazauviel	C	0	05	40	786	
Cazauviel	C	0	04	00	787	
Laborde Mounau	C	0	13	00	799	
Laborde Mounau	C	0	07	80	832	
Laborde Mounau	C	0	13	50	833	
Laborde Mounau	C	0	12	70	834	
Laborde Mounau	C	0	06	26	835	
Bois du Casse	C	0	07	45	661	
La Lande	C	0	16	65	919	p
La Lande	C	0	06	46	890	
La Lande	C	0	04	30	913	

		CONTENANCE				
Chapina	C	0	05	77	2741	p
Bois du Cheval	C	0	22	60	2911	
Le Font de Médrac	C	0	23	45	2947	
Plantier	C	0	25	00	2963	p
Plantier	C				2973	p
Plantier	C	0	32	60	2967	
Plantier	C	0	05	10	2971	
Ecorché Loup	C	0	02	65	2992	
Trentin	C	0	06	60	3043	
Trentin	C	0	08	10	3064	
Trentin	C	0	12	75	3071	
Marais	C	0	08	80	3082	p
Capdet	E	0	10	20	2212	
Cosses	F	0	08	50	2153	p
Grangean	F	0	00	63	2330	p
Poujeaux	F	0	05	47	3054	p
Commune de Lamarque						
Bois de Picaille	C	2	55	64	714 à 735	
Bois de Picaille	C				742	
Bois de Picaille	C	1	80	55	754	
Bois de Picaille	C	0	61	20	755	
Bois de Picaille	C	0	05	70	756	
Bois de Picaille	C	0	08	65	757	
Commune d'Arcins						
La Sabla	B	0	12	15	85	
Le Hay	B	0	04	32	93	
Clerboc	B	0	02	45	601	
Clerboc	B	0	06	40	639	
Commune d'Avensan						
Boris Vieille	A	0	07	90	898	
Boris Vieille	A	0	03	00	903	
Pont	A	0	05	40	1157	
Pont	A	0	06	05	1164	
Pont	A	0	04	48	1165	
Camp du Moulin	A	0	12	76	1205	
Lardilley	A	0	05	00	1294	
Ayguebelle	A	0	11	20	1299	
Pré fermé	A	0	14	05	1392	
Maillot	A	0	35	21	1234	
La Gravelle	E	0	18	00	1348	
Commune de Castelnau-de-Médoc						
La Paleyre	B	1	21	00	455	
La Paleyre	B	6	34	80	456	
La Paleyre	B	0	35	90	457	
La Paleyre	B	0	38	70	458	
La Paleyre	B	0	89	10	459	
La Paleyre	B	0	60	05	460	
La Gorce	B	1	92	20	461	
La Gorce	B	0	28	00	462	
La Gorce	B	2	02	10	463	
La Gorce	B	0	30	00	464	
La Gorce	B	0	25	11	465	

		CONTENANCE				
Commune de Cussac-Fort-Médoc						
Cussac	A	0	20	35	2447	p
Cussac	A	0	10	00	2448	p
Cussac	A	0	36	10	2451	p
Cussac	A	0	53	10	2475	
Le Billa	C	0	01	10	2185	
Le Billa	C	0	13	40	2198	
Le Billa	C	0	04	50	2219	
Moulin à vent	C	0	34	20	2509	p
Moulin à vent	C	0	00	55	2510	
Moulin à vent	C	0	02	60	2511	p
Moulin à vent	C	0	11	15	2512	p
Moulin à vent	C	0	00	30	2513	p
Bois de l'Eglise	C	0	08	40	2868	p
Bois de l'Eglise	C	0	01	75	2869	