Ref. Ares(2011)1358391 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MÉDOC » homologué par le décret n° 2011-1742 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 « 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 « 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, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer 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 9 novembre 1960, 13 mai 1970, 14 février 1985, 14 septembre 1989, 1er juin 1990, 8 septembre 1994, 6 novembre 1997, 11 et 12 février 2004, 16 mars 2007, 12 décembre 2007 et 9 avril 2008.
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) - Aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins : Pas de disposition particulière.

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, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, 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, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, 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, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, 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, 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, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, 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-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, 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-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-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-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salignac, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Vayres, Vérac, Verdelais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. – Encépagement

Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, merlot N, cot N (ou malbec) 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 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres 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 palissé 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 de :
- 14 grappes par pied pour les cépages cabernet franc N, carmenère N, cot N et merlot N ;
- 16 grappes par pied pour le cépage cabernet-sauvignon N ;
- 19 grappes par pied 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 ;
- 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 malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,20 gramme par litre.

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

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire se forme une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs (comme celui dit de « *Listrac* ») ou sous forme d'affleurements (anticlinal de Couquèques). 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.

L'autre facteur déterminant dans la région du Médoc est topographique. Il consiste dans le découpage en croupes appelées « *cos* », fruit de l'érosion mais aussi du creusement des lits de la Garonne et de ses affluents (« *esteys* » et « j*alles* ») durant les périodes glaciaires.
Ainsi les sols de la région du Médoc se répartissent 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.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est située dans le département de la Gironde sur la rive gauche de la Garonne, puis de la Gironde au nord de Bordeaux. Cette partie viticole de la presqu'île médocaine s'étire sur près de 80 kilomètres du nord au sud et à peine plus d'une dizaine de kilomètres d'est en ouest et s'étend sur 52 communes.

La façade fluviale de la région du Médoc se singularise par une modération des fluctuations saisonnières et par une pluviosité très mesurée pour un climat atlantique. Bien que la position septentrionale de la zone géographique rende le climat moins chaud qu'au sud de la presqu'île, les précipitations qu'elle reçoit sont moindres. Ces facteurs climatiques favorables à la viticulture sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence de l'Océan Atlantique à l'ouest, et l'estuaire de la Gironde à l'est. 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.

Les paysages viticoles qui en découlent 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 l'estuaire de la Gironde. 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

Les *Médullis*, peuplade qui donna son nom à la région du Médoc, découvrent les vins romains dès l'Antiquité. A l'époque gallo-romaine dans la *pars agraria* des villas, la culture de la vigne commence à faire son apparition. Aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, les vignes se concentrent essentiellement autour des grandes seigneuries et des fondations ecclésiastiques et ce, quelle que soit la nature des sols, graves, argilo-calcaires et, dans une moindre mesure, sables et sols de palus.

Une nouvelle structure agraire apparaît à la Renaissance permettant l'émergence des premiers vins de château. Au cours du XVII^{ème} siècle, l'assainissement des marais de Gironde, l'acquisition d'un savoir-faire, l'apport de capitaux citadins et une première reconnaissance officielle du « Médoc » à travers les qualités de ses vins (mise en place des premiers classements de propriétés), rassemblent toutes les conditions favorables à un développement important du vignoble. Au XVIII^{ème} siècle la « fureur de planter » touche toutes les classes sociales, de la noblesse d'épée et surtout de robe, bourgeois, artisans, négociants et boutiquiers, laboureurs et paysans.

Après le Grand Hiver de 1709 et pendant la vogue des « *New French Clarets* », 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 et le vignoble occupe de façon continue les terres à vignes, désormais bien identifiées. Ces remembrements entrepris aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles permettent de planter de grandes surfaces de vigne, en quinconce, 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.
A partir de la fin du XIX^{ème} siècle, la généralisation du greffage permet au merlot N de mieux résister à la coulure et il entame son irrésistible percée, le cabernet franc N se cantonne en général aux sols argilo-calcaires, le petit verdot N, part à la conquête des coteaux, le cot N et la carmenère N entrent en désuétude.

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 début du XX^{ème} siècle, lorsque la « *mode des vins fins passa aux vins forts* » (J. DAUREL), le cabernet-sauvignon N devient le cépage principal. Par la suite, durant un demi-siècle, le vignoble se contracte progressivement autour des noyaux d'élite que sont les croupes de graves historiquement mises en valeur par la vigne.

L'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est reconnue par décret le 14 novembre 1936. Les gelées de février 1956 confortent l'abandon de certains terrains précédemment explorés.
Le vignoble produit, en 2009, 290000 hectolitres de vins rouges parmi les vins les plus structurés de Gironde.

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

Les vins, tanniques, d'une couleur intense sont principalement structurés à partir du cabernet-sauvignon N associé au merlot N et dans une moindre mesure au cabernet franc N et au petit verdot N, ou plus rarement, au cot N et à la carmenère N. Le cabernet-sauvignon N est le cépage traditionnel et il confère aux vins du « Médoc » des notes épicées. En assemblage avec le merlot N, ce dernier apporte aux vins rondeur, souplesse et des arômes de fruits rouges. Quand il domine, le merlot N permet d'atteindre plus rapidement les arômes d'évolution souhaités. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet franc N ou le petit verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur.
Les vins présentent d'excellentes aptitudes au vieillissement.

3°- Interactions causales

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles de la région 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 à la typicité reconnue.

De nos jours, dans la région du Médoc, l'encépagement repose principalement sur le cépage cabernet-sauvignon N, cépage de prédilection des sols de graves, sur le cépage merlot N, recherché pour son fruité, sur le cépage cabernet franc N, sur les sols à dominante calcaire, et sur le cépage petit verdot N dans les terres chaudes et filtrantes. Cette diversité des cépages et des sols de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » impose une conduite du vignoble sélective.
Ce mode de conduite sélectif permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations sont ainsi possibles pour obtenir les vins concentrés souhaités. De ce fait, un élevage d'au moins six mois est indispensable pour les assouplir.

Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de « Châteaux » viticoles, vastes domaines au patrimoine architectural varié, lesquels côtoient de très petites exploitations familiales dont la vinification, la commercialisation et la promotion sont renforcées par les diverses caves coopératives.
La notoriété des vins de cette appellation d'origine contrôlée est ancienne et ses fondements reposent sur la notion de « Château ». Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et D'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, le développement des échanges commerciaux avec l'Angleterre a joué un rôle majeur dans la notoriété des vins du « Médoc » à l'étranger.

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* ». Ces divers classements ont abouti en 1855 au Classement des vins de Bordeaux qui a consacré les vins du « Médoc » parmi ceux de Gironde. En complément, en 1932, le classement des « Crus Bourgeois du Médoc » est publié.
Le rang acquis par les vins du « Médoc » au cours des quatre derniers siècles l'a été grâce à une qualité et une typicité de ses vins propres à chaque époque. Que les goûts changent ou que les canons viticoles du temps évoluent. Le corps et la couleur des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », leur potentiel à développer un bouquet, le mariage des tanins et du fruit grâce à l'assemblage, les distinguent particulièrement aussi bien au sein des vins de « Bordeaux » que des vins de France.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, 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 lors de la séance du 14 septembre 1989, 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 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée et situées sur les communes de 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 lors de la 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.
Les listes des parcelles concernées sont jointes en annexe.

2°- Modes de conduite

a) - La disposition relative à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009.
b) - 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.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que l'opérateur respecte le calendrier de mise en conformité suivant :
- 25% des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2010;
- 50 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2014;
- 75 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2018;
- 100 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2022

Ce calendrier de mise en conformité ne s'applique pas aux opérateurs qui exploitent une seule parcelle culturale présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare, pour une superficie inférieure ou égale à 0,50 hectare. Pour ces opérateurs, l'intégralité de la parcelle concernée est mise en conformité au plus tard pour la récolte 2014.
Le rendement autorisé sur les superficies qui ne sont pas encore mises en conformité dans le respect des calendriers précédents est limité à 40 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 « 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 probable de la retiraison. Les opérateurs réalisant au moins une retiraison de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur établit, 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 ; ils doivent cependant adresser trimestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

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

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

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle de la capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; Par prélèvement et contrôle réfractométrique
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits

	services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison	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
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle 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

a) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2020 incluse

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (hectare)	SECTION	N°
Queyrac	Pistolet	0,2330	ZS	79p (ex B 1678)

b) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2030 incluse

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (hectare)	SECTION	N°
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