

CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DE BORDEAUX »
ÉVENTUELLEMENT ACCOMPAGNÉE
D'UNE DES DÉNOMINATIONS
« BLAYE », « CADILLAC », « CASTILLON »
OU « FRANCS »

PRÉAMBULE

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », éventuellement accompagnée d'une des dénominations géographiques « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs », par l'Union des Côtes de Bordeaux.
Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National des Vins, Eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation « Côtes de Bordeaux » peut être accompagné des dénominations géographiques « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs » pour les vins répondant aux conditions de production fixées ci-après.

III – Couleur et types de produit

L'appellation « Côtes de Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.

L'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée des dénominations « Cadillac » ou « Castillon » est réservée aux vins tranquilles rouges.

L'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Blaye » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs secs.

L'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Francs » est réservée aux vins tranquilles rouges, blancs secs et blancs liquoreux.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

a) - Aire d'appellation « Côtes de Bordeaux » :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes ou parties de communes du département de la Gironde citées aux points b), c), d) et e) suivants.

b) - Aire d'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Blaye » :

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 :

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1^{er} juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

c) - Aire d'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Cadillac » :

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 :

Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Le Tourne, Lormont, Loupiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Verdels, Villenave-de-Rions et Yvrac.

d) - Aire d'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Castillon » :

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 :

Belvès-de-Castillon, Castillon, Gardegan-et-Tourtirac, Les Salles-de-Castillon, la partie de la commune de Puisseguin correspondant au territoire de Monbadon avant sa fusion avec celle-ci au 1^{er} janvier 1989, Sainte-Colombe, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Magne-de-Castillon et Saint-Philippe-d'Aiguille.

e) - Aire d'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Francs » :

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 :

Francs, Saint-Cibard et Tayac.

2° - Aire parcellaire délimitée

a) - Appellation « Côtes de Bordeaux » :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production définies aux points b), c), d) et e) suivants.

b) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Blaye » :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en AOC « Premières Côtes de Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes d'Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1^{er} juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon, et du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac.

c) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Cadillac » :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires suivantes :

- l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en AOC « Premières Côtes de Bordeaux » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006 pour les communes de Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac,

Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capien, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Le Tourne, Lormont, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Sainte-Eulalie, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Verdels, Villenave-de-Rions et Yvrac ;

- l'aire parcellaire de production délimitée par les décrets du 11 septembre 1936 (en cours de modification) pour les communes de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont.

d) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Castillon » :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en AOC « Côtes de Castillon » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 25 février 1988.

e) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Francs » :

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 de la séance du comité national compétent du 3 juin 1983.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :

a) - Appellation « Côtes de Bordeaux » :

Département de la Gironde :

Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Branne, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Francs, Frontenac, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriaguet, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, La Brède, Ladaux, Landiras, Langon, Lapouyade, La Sauve, Léogeats, Léognan, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Les Esseintes, Les Salles-de-Castillon, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaigac, Lugasson, Lussac, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Mombrier, Montagne, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeon, Peujard, Podensac, Pompignac, Portets, Preignac, Pugnac, Puisseguin, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Terre, Salleboeuf, Sauternes, Soullignac, Targon, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Villeneuve et Virelade.

Département de la Dordogne :

Minzac, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

b) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Blaye » :

Département de la Gironde :

Gauriaguet, Lapouyade, Mombrier, Peujard, Pugnac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

c) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Cadillac » :

Département de la Gironde :

Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Branne, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, La Brède, Ladaux, Landiras, Langon, La Sauve, Léogéats, Léognan, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Les Esseintes, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaigac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeon, Podensac, Pompignac, Portets, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-Longue, Salleboeuf, Sauternes, Soullignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

d) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Castillon » :

Département de la Gironde :

Francs, Montagne, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint Emilion, Sainte-Terre et Tayac.

Département de la Dordogne :

Minzac, Saint Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

e) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Francs » :

Département de la Gironde :

Belvès-de-Castillon, Gardégan-et-Tourtirac, Les Salles-de-Castillon, Lussac, Montagne, Puisseguin, Saint-Emilion et Saint-Etienne-de-Lisse.

Département de la Dordogne :

Minzac, Saint Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

V - Encépagement

1° - Encépagement

a) – Pour les vins rouges

Cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N et merlot N.

Cépages accessoires : cot N (ou malbec), carmenère N et petit verdot N.

b) – Pour les vins blancs

Cépages principaux : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B.

Cépages accessoires : colombar B et ugni blanc B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

Le pourcentage de cépages accessoires dans l'encépagement rouge de l'exploitation ne dépasse pas 50 p. 100 pour le malbec et 15 p. 100 pour la totalité des autres cépages.

Le pourcentage global des cépages accessoires dans l'encépagement blanc de l'exploitation ne dépasse pas 15 p. 100.

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Pour les vignes plantées à partir du 1^{er} août 2008 :

La densité minimale de plantation doit être d'au moins 4 500 pieds par hectare pour l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non des dénominations « Blaye », « Cadillac » ou « Francs ».

La densité minimale de plantation doit être d'au moins 5 000 pieds par hectare pour l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Castillon ».

La distance entre les ceps doit être au minimum de 0.85 mètre pour la taille en guyot (simple ou double) et cordon bas palissé, 0.70 mètre entre pieds uniquement pour les vignes en lyre à double plan de palissage.

b) - Règles de taille

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Principes de taille autorisés : taille à cots (coursons) ou à astes (longs bois).

Le nombre de bourgeons ne pourra être supérieur à 45 000 par hectare, à 14 par pied pour l'appellation « Côtes de Bordeaux » et à 12 par pied pour l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée d'une des dénominations « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs ».

c) - Règles de palissage (et de hauteur de feuillage)

Pour les vignes plantées à partir du 1^{er} août 2008 :

Un système de relevage est obligatoire. La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. 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 aux valeurs suivantes :

- Pour l'appellation « Côtes de Bordeaux » :

9 000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied.

- Pour l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée d'une dénomination géographique :

. 8 500 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à l'élaboration de vins rouges.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 15 grappes par pied.

. 9 500 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à l'élaboration de vins blancs secs.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied.

. 8 000 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à l'élaboration de vins blancs liquoreux.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied.

La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants est fixé à 20 p.100.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être 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 ne peut être laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

3° - Irrigation

Pas de disposition particulière.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

a) – Les vins rouges et blancs secs proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) – Les vins blancs liquoreux d'AOC « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Francs » proviennent de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble, et/ou par passerillage, récoltés par tries successives manuelles.

2° - Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins

Sauf disposition contraire prise par un arrêté de campagne, ne peut être considéré comme étant un lot de vendange ayant atteint une bonne maturité toute charge de vendange ayant une richesse minimale naturelle en sucre inférieure aux valeurs suivantes :

A.O.C.	Richesse minimale des lots de vendanges selon cépage (sucre g/l)	
	Merlot	Autres cépages
Vins rouges		
Côtes de Bordeaux	189	180
Blaye Côtes de Bordeaux	200	189
Cadillac Côtes de Bordeaux	200	189
Castillon Côtes de Bordeaux	200	189
Francs Côtes de Bordeaux	200	189
Vins blancs		
	Sauvignon	Autres cépages
Blaye Côtes de Bordeaux	178	170
Francs Côtes de Bordeaux (sec)	178	170
Francs Côtes de Bordeaux (liquoreux)	238	238

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Sauf disposition contraire prise par un arrêté de campagne, le titre alcoométrique volumique moyen par chai de vinification est fixé aux valeurs suivantes :

A.O.C.	Titre Alcoométrique Volumique (alcool % vol.)
--------	--

Vins rouges	Minimum naturel		Maximum total
Côtes de Bordeaux	11		13.5
Blaye Côtes de Bordeaux	11.5		13.5
Cadillac Côtes de Bordeaux	11.5		13.5
Castillon Côtes de Bordeaux	11.5		13.5
Francs Côtes de Bordeaux	11.5		13.5
Vins blancs secs	Minimum naturel		Maximum total
Blaye Côtes de Bordeaux	10.5		13
Francs Côtes de Bordeaux	10.5		13
Vins blancs liquoreux	Minimum naturel	Minimum acquis	Maximum total
Francs Côtes de Bordeaux	14.5	12	19

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

a) - Appellation « Côtes de Bordeaux » :

53 hectolitres par hectare.

b) - Appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée d'une dénomination géographique :

50 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;

60 hectolitres par ha pour les vins blancs secs ;

37 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de Rendement Moyen Décennal (RMD).

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges, 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs et 40 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux.

3° - Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4° - 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) – Réception et pressurage

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir ...).

b) – Assemblage des cépages

La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 50 p. 100 pour le malbec et 15 p 100 pour la totalité des autres cépages dans l'assemblage des vins rouges.

c) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) - Normes analytiques

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Vins avant conditionnement (Vins en vrac) :

Valeurs Analytiques	Vins rouges	Vins blancs secs		Vins blancs liquoreux
	Côtes de Bordeaux (avec ou sans dénomination géographique)	Blaye Côtes de Bordeaux	Francs Côtes de Bordeaux	Francs Côtes de Bordeaux
Sucres fermentescibles G+F (g/l)	≤ 3	≤ 4		> 51
Acidité volatile maximale	16.30 meq/l =0,97 g acide acétique/l =0,80 g H ₂ SO ₄ /l	16.30 meq/l =0,97 g acide acétique/l =0,80 g H ₂ SO ₄ /l		25 meq/l =1,50 g acide acétique/l ou 1,225 g H ₂ SO ₄ /l
SO ₂ total maximal (mg/l)	140	180		400
Acide Malique (g/l)	≤0,3	Possible		Possible

Vins après conditionnement :

Paramètres analytiques	Vins rouges	Vins blancs secs		Vins blancs liquoreux
	Côtes de Bordeaux (avec ou sans dénomination géographique)	Blaye Côtes de Bordeaux	Francs Côtes de Bordeaux	Francs Côtes de Bordeaux
Sucres fermentescibles G+F (g/l)	≤3	≤ 4		> 51

Acidité volatile maximale	20 meq/l =1,20 g acide acétique/l =0,98 g H ₂ SO ₄ /l	18 meq/l =1,08 g acide acétique/l =0,88 g H ₂ SO ₄ /l	25 meq/l =1,50 g acide acétique/l ou 1,225 g H ₂ SO ₄ /l
SO ₂ total maximal (mg/l)	160	210	400
Acide Malique (g/l)	≤0,3	Possible	Possible

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 10 p.100 des volumes ainsi enrichis.

Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 p. 100.

f) - Matériel interdit

L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité globale de cuverie en rouge devra représenter un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La cuverie sera dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

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 rouges bénéficient d'un élevage d'au moins 4 mois à compter du 1^{er} décembre de l'année de récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

Pour l'appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination « Cadillac », le conditionnement devra être fait sur l'exploitation.

4° - Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise à la consommation

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges et blancs liquoreux sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins blancs secs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} décembre de l'année de 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 15 décembre de l'année de récolte pour les vins rouges et blancs liquoreux et au 15 novembre de l'année de récolte pour les vins blancs secs.

X – Lien à l'origine

1° - Descriptions des facteurs du lien au terroir

Les appellations des Côtes de Bordeaux sont toutes situées sur les rives droites de Garonne, Dordogne et Gironde, sur des terroirs vallonnés majoritairement argilo-calcaire. Le cépage principal est le merlot, mais suivant les caractéristiques des différentes exploitations, des différentes parcelles, les autres cépages traditionnels du Bordelais sont aussi utilisés.

2° - Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

En 1975 suite à une grave crise économique, l'Interprofession, compte tenu du grand nombre d'appellations, met en place les « Groupes Organiques ». Ils réunissent les 57 AOC de Gironde en 6 familles, les Bordeaux et Bordeaux supérieurs, les blancs secs, les blancs liquoreux, les Médoc et Graves, les vins du Libournais (Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac) et les Côtes. La famille des Côtes est alors créée avec 6 appellations : Premières Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Côtes de Castillon, Bordeaux Côtes de Francs, Premières Côtes de Bordeaux et Graves de Vayres.

Ces différentes familles mettent en place des structures sous la forme de GIE ou d'association loi 1901 dont l'objet est à leur tour de défendre et de promouvoir les appellations les concernant.

L'association des Côtes de Bordeaux :

En 1985, 5 des 6 appellations du groupe Côtes, conscientes de leur difficulté à communiquer mondialement décident, à l'initiative de leurs Présidents de fonder l'Association des Côtes de Bordeaux. L'appellation « Graves de Vayres » n'ayant pas le terme de Côtes dans son nom, n'est pas intégrée au départ.

En 1998, à la demande du syndicat des Côtes de Bourg, l'association devient « Les 5 Côtes de Bordeaux » pour éviter toute confusion avec l'appellation des Premières Côtes de Bordeaux et pour préciser le nombre d'AOC concernées.

Entre 1985 et 1995, le nombre de dossiers traités en commun ne dépassera pas 2 à 3 par an, principalement des actions vers la presse ou les importateurs visant à faire connaître les AOC de Côtes.

A partir de 1995, naît une volonté réelle de travailler en commun ; on commence à ressentir les essoufflements du marché français, et, l'export offre, quant à lui, de bonnes perspectives. Les budgets des syndicats viticoles pris individuellement ne permettent pas de communiquer, il est donc décidé de mettre plus de moyens en commun pour améliorer le retour sur investissement des différentes actions.

Dès 1997, des actions se mettent en place sur les salons professionnels à l'étranger, puis des actions de mise en avant avec la Grande Distribution (en France et à l'étranger).

Fin 2003 sous la présidence d'Eric Fournier (ancien Président du collège des vins de Saint-Emilion), la volonté de travailler ensemble est encore accrue. La suite logique de ce travail amènera les appellations à se regrouper sous la dénomination « Côtes de Bordeaux » avec les communales « Blaye », « Castillon », « Francs » et « Cadillac ».

3° - Eléments historiques liés à la réputation du produit

Les appellations de Côtes ont acquis sur leurs principaux marchés (la France et la Belgique) une notoriété significative avec une image de vins de bon rapport qualité/prix. Sur les 10 dernières années la croissance des ventes en France en Grande Distribution a été de plus de 40 %.

4° - Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins de Côtes de Bordeaux de part le terroir et l'encépagement sont des vins ronds, fruités offrant un potentiel de garde de 3 à 10 ans.

XI - Mesures transitoires

1° - Aire de production

a) Les parcelles plantées en vigne avant le 31 mai 1991 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV-2-a, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non de la mention « Blaye » 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 de production telle que définie au présent IV-2-b, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 8 et 9 novembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non de la mention « Cadillac » 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.

c) Les parcelles plantées en vigne avant le 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV-2-c, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non de la mention « Castillon » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

d) Les parcelles plantées en vigne avant le 3 juin 1983 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV-2-d, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non de la mention « Francs » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2008 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° - Mode de conduite

Densité de plantation.

Les vignes plantées à des densités inférieures à 4 500 pieds par hectare avant l'homologation du présent cahier des charges pourront cependant continuer à revendiquer l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non d'une des dénominations géographiques « Blaye », « Cadillac » ou « Francs » ou jusqu'à la récolte 2025 incluse, avec une mise en conformité de 50 p. 100 des surfaces revendiquées dans l'AOC au sens de l'exploitation pour la récolte 2015. Ensuite une réfaction de rendement devra s'appliquer.

Les vignes plantées à des densités inférieures à 5 000 pieds par hectare avant l'homologation du présent cahier des charges pourront cependant continuer à revendiquer l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique « Castillon » jusqu'à la récolte

2025 incluse, avec une mise en conformité de 50 p. 100 des surfaces revendiquées dans l'AOC au sens de l'exploitation pour la récolte 2015. Ensuite une réfaction de rendement devra s'appliquer.

3° - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) – La règle relative à l'interdiction de l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) entre en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

b) - capacité de cuverie

Les règles relatives à la capacité de cuverie entrent en vigueur à compter du 1^{er} août 2010.

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 « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non d'une des dénominations géographiques « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

a) - La mention des noms de cépage peut figurer sur l'étiquetage dans les conditions prévues par la réglementation communautaire.

La taille des caractères de cette mention est inférieure ou égale à celle des caractères composant le nom de l'appellation.

b) - Il est obligatoire de mentionner sur les étiquettes le nom du donneur d'ordre du conditionnement.

XIII - Exigences nationales

Décret d'homologation du cahier des charges de l'AOC « Côtes de Bordeaux »

XIV - Demandeur

Nom : Union des Côtes de Bordeaux
Adresse : 1 cours du XXX juillet
33000 BORDEAUX
E-mail : cchateau@bordeaux-cotes.com
Téléphone : +33 5 56 00 21 99
Télécopie : +33 5 56 48 53 79

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1 – Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum 15 jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué,
- 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2 – Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non d'une des dénominations géographiques « Blaye », « Cadillac » « Castillon » ou « Francs » 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'un mois après ce déclassement.

3 - Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement.

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » accompagnée ou non d'une des dénominations géographiques « Blaye », « Cadillac » « Castillon » ou « Francs » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement 5 jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre 50 et 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle 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 dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5 – Vignes en mesures transitoires.

Au plus tard le 31 décembre 2008, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :

- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet ;
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

II – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain (détail dans plan d'inspection)
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 - Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication Manquants Rendement autorisé VSI, volumes récoltés en dépassement de rendement autorisé Déclaration de revendication	Documentaire (Obligations déclaratives) et sur le terrain 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) Documentaire (suivi des attestations de destruction) Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS Examen analytique à la retraitaison pour les vins non conditionnés Examen organoleptique à la retraitaison pour les vins non conditionnés Examen analytique pour les vins conditionnés Examen organoleptique pour les vins conditionnés Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	(Détail dans plan d'inspection) (Détail dans plan d'inspection) (Détail dans plan d'inspection) (Détail dans plan d'inspection) Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS Etiquetage	Documentaire et visite sur site (Détail dans plan d'inspection)