# EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE «CÔTES DE BORDEAUX»

## AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

# EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DE BORDEAUX »

CHAPITRE Ier

/…/

## 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
Pour les vins rouges, dans les assemblages :
- le cépage cot N (ou malbec) est obligatoirement assemblé avec un autre cépage principal ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 %.

c)- Fermentation malolactique
La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges. Tout lot de vin rouge, avant conditionnement (vins en vrac) ou après conditionnement, présente une teneur maximale en acide malique de 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT | TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose et Fructose) (grammes par litre) (avant conditionnement ou vins en vrac, et après conditionnement) | TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique) (avant conditionnement ou vins en vrac) | TENEUR MAXIMALE EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre) (avant conditionnement ou vins en vrac) |
|---|---|---|---|
| VINS ROUGES | | | |
| AOC « Côtes de Bordeaux » | Inférieure ou égale à 3 | - Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en $H_2SO_4$)* ; | 140 |
| Dénomination géographique complémentaire « Blaye » | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Dénomination géographique complémentaire « Cadillac » | | - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en $H_2SO_4$)* | |
| Dénomination géographique complémentaire « Castillon » | | | |
| Dénomination géographique complémentaire « Francs » | | | |
| VINS BLANCS | | | |
| Dénomination géographique complémentaire « Blaye » | Inférieure ou égale à 4 | - Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en $H_2SO_4$)* ;<br><br>- Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en $H_2SO_4$)* | 180 |
| Dénomination géographique complémentaire « Francs » | <u>Vins secs</u> : Inférieure ou égale à 4 | - Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en $H_2SO_4$)* ;<br><br>- Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en $H_2SO_4$)* | 180 |
| | <u>Vins doux dits « liquoreux »</u> = supérieure à 51 | Cf. infra | 400 |

Les vins doux dits « liquoreux » présentent, à titre dérogatoire, avant conditionnement (vins en vrac), une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

e) - <u>Pratiques œnologiques et traitements physiques</u>
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT | Titre alcoométrique volumique total (% vol) |
|---|---|
| VINS ROUGES | |
| AOC « Côtes de Bordeaux » | 13,5% |
| Dénomination géographique complémentaire « Blaye » | |
| Dénomination géographique complémentaire « Cadillac » | |
| Dénomination géographique complémentaire « Castillon » | |
| Dénomination géographique complémentaire « Francs » | |
| VINS BLANCS | |
| Dénomination géographique complémentaire « Blaye » | 13% |
| Dénomination géographique complémentaire « Francs » | Vins secs : 13% |
| | ~~Vins doux dits « liquoreux » : 19%~~ |

**Pour les vins doux dits « liquoreux » bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Francs », l'enrichissement par sucrage à sec ou MCR ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le TAVT à un niveau de 19 % vol.**

f) - Matériel interdit

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante 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 de cuverie

La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage pour les vins rouges est équivalente au minimum à deux fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage pour les vins blanc est équivalente au minimum à 1,5 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

h) - Entretien 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 rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs doux dits « liquoreux » susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la 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 d'inspection.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

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

*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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

<table>
<tr><th>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT</th><th>DATE</th></tr>
<tr><td colspan="2">VINS ROUGES</td></tr>
<tr><td>AOC « Côtes de Bordeaux »</td><td rowspan="5">A l'issue de la période d'élevage, à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Castillon »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td></tr>
<tr><td colspan="2">VINS BLANCS</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td>Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td><td>Vins secs : Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime</td></tr>
<tr><td>Vins doux dits « liquoreux » : A l'issue de la période d'élevage, à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte</td></tr>
</table>

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT | DATE |
|---|---|
| VINS ROUGES | |
| AOC « Côtes de Bordeaux » | A partir du 15 décembre de l'année de récolte |
| Dénomination géographique complémentaire « Blaye » | |
| Dénomination géographique complémentaire « Cadillac » | A partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte |
| Dénomination géographique complémentaire « Castillon » | A partir du 15 décembre de l'année de récolte |
| Dénomination géographique complémentaire « Francs » | |
| VINS BLANCS | |
| Dénomination géographique complémentaire « Blaye » | A partir du 15 novembre de l'année de récolte |
| Dénomination géographique complémentaire « Francs » | Vins secs : A partir du 15 novembre de l'année de récolte |
| | Vins doux dits « liquoreux » : A partir du 15 décembre de l'année de récolte |

/…/