EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES « GRAVES » et « GRAVES SUPÉRIEURES »

AVERTISSEMENT

La modification du cahier des charges relative à l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » 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 DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES « GRAVES » et « GRAVES SUPÉRIEURES »

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) - Fermentation malo-lactique.
La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges. Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.
Avant conditionnement (vins en vrac), les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves »		APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves supérieures »
	Vins rouges	Vins blancs	
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	$\leq$ 3	$\leq$ 4	$\geq$34
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4) ----------	13, 27 ou 0, 80 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	

	Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)		
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)	140	180	

Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves »		APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves supérieures »
	Vins rouges	Vins blancs	
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	$\leq$ 3	$\leq$ 4	$\geq$ 34
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)		13, 27 ou 0, 80 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	25 ou 1,5 (1,225 g / l exprimé en H_2SO_4)

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 % ;

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;

Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 % ;

Pour les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » ~~ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.~~**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 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 de la cuverie
La capacité minimale de la cuverie de vinification est équivalente à 2 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie en production pour les vins rouges et 1, 5 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation pour les vins blancs.
La capacité de vinification correspond aux contenants de vinification, tels que cuves de vinification et barriques.

h) - Entretien global du chai et du matériel.
Les chais sont exclusivement destinés aux opérations de vinification des moûts et / ou de stockage des vins.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien et sont dans un niveau d'hygiène suffisant.

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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 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 en marché à destination du consommateur :

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.
A l'issue de la période d'élevage, les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier 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 blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.
Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » peuvent circuler entre entrepositaires

agréés au plus tôt le 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

/.../