

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-JULIEN »
homologué par le décret n°2011-1624 du 22 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011**

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien », 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 « Saint-Julien » 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 dans le département de la Gironde, sur le territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes suivantes : Cussac-Fort-Médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1997 et du 28 septembre 2011 pour la commune de Saint-Julien-Beychevelle, ainsi que les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes de Cussac-Fort-Médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc.

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

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées en annexe 1 : Cussac-Fort-Médoc, Pauillac et Saint-Laurent-Médoc.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N 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 7 000 pieds à l'hectare.
- Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1, 50 mètre, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 80 mètre.

b) - Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à 4 yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou 5 yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

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 pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1, 40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1, 40 mètre et 1, 50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au moins égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- douze grappes par pied pour les autres cépages.

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.

2° - Autres pratiques culturales :

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

3° - Irrigation :

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin :

a) 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 merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

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

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

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

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

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Fermentation malolactique.

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

b) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0, 79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 65 gramme par litre exprimé en H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre, soit 0, 98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0, 80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄) après cette date.

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, 5 %.

d) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1, 5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2° - Dispositions par type de produit :

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

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième 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 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars 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

La zone géographique, située dans la presqu'île du Médoc dans le département de la Gironde, à mi-chemin entre Bordeaux et la Pointe de Grave, présente trois ensembles topographiques principaux que sont : parallèlement à l'axe de l'estuaire, des terrasses étagées entre 10 et 30 mètres d'altitude ; perpendiculairement à l'axe de l'estuaire, ces terrasses ont été disséquées en croupes par un réseau hydrographique dense affluent de la Gironde : les « esteys » et les « jalles » ; et enfin le marais le long de l'estuaire. La zone géographique correspond au territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle ainsi qu'à quelques parcelles situées sur les communes de Cussac-Fort-Médoc et Saint-Laurent-Médoc, conformément au jugement du Tribunal de première instance de Bordeaux du 8 novembre 1943. Cette aire s'étend également sur neuf parcelles cadastrales situées sur la commune de Pauillac et sur lesquelles a été revendiquée l'appellation St Julien.

La dissection de la commune par le réseau hydrographique a contribué à son individualisation et les axes de drainage correspondent avec plusieurs limites du territoire communal : c'est le cas au Sud avec le marais du hameau de *Beychevelle* ; au Nord-est, avec le vallon de *Juillac* ; au Sud-ouest, avec le vallon du *Riou Cla*. Dans la partie centrale de la commune, le vallon de *la Mouline* délimite la croupe du hameau de Beychevelle au Sud de celle de Saint-Julien au Nord.

Le substratum géologique profond est constitué de calcaires, de marnes et d'argiles d'âge Oligocène. Ce substratum est totalement recouvert par la composante géologique dominante qu'est le « faciès à galets ». Cette formation d'âge Quaternaire est constituée d'un mélange de sables grossiers plus ou moins argileux, de graviers et de galets souvent quartzeux et de forte taille. Ce faciès principal est complété par d'autres dépôts du Quaternaire constitués de matériaux alluviaux fins postglaciaires des rives de la Gironde et des petits ruisseaux y débouchant localement. Constituées d'argiles et de limons, les premiers sont les « palus » de la Gironde et les seconds forment les colluvions issues du remaniement des pentes des vallons.

Les sols développés sur les terrasses graveleuses qui se prolongent dans la partie Sud de la commune de Pauillac sont soit de type brun plus ou moins lessivés soit de type podzolique jeune. Les autres faciès sont surtout représentés par les colluvions formées par le remaniement sur les pentes des diverses formations antérieures : marno-calcaires oligocènes, formations à galets, sables quaternaires. Cette appellation, qui s'inscrit dans un contexte climatique océanique tempéré, bénéficie de facteurs favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. 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.

Le paysage de cette appellation est presque exclusivement marqué par la vigne qui couvre l'ensemble des croupes graveleuses soit près des deux tiers des terres de la commune. Les constructions sont rassemblées autour du bourg de la commune et du hameau de Beychevelle qui sont reliés par la route départementale qui longe l'estuaire. Seuls quelques châteaux aux parcs arborés dominant, isolés au milieu du vignoble. Les « palus » et les marais humides sont consacrés à l'élevage ou sont boisés.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme dans le reste de la presqu'île, les premières traces de vignes dans cette partie centrale du Médoc datent de l'Antiquité pendant l'occupation romaine. Cependant, la région comprenait alors de nombreux marécages. La constitution de la paroisse de Saint-Julien pourrait remonter au VII^{ème} siècle et faisait partie de l'archiprêtré de Moulis.

Ce n'est véritablement qu'au milieu du XIII^{ème} siècle que les premiers foyers viticoles se développent. Les plantations s'étendent progressivement et au XVII^{ème} siècle, les anciennes seigneuries deviennent peu à peu des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. Et cette évolution est rapide dans certaines paroisses. A Saint-Julien-Beychevelle, dès le XVIII^{ème} siècle, le vignoble apparaît déjà très dominant, voire omniprésent. La plupart des châteaux viticoles de cette commune ont été construits ou remaniés profondément sous l'impulsion de ces investisseurs, parfois également négociants de la place de Bordeaux. Mises à part Pauillac, Margaux, Cantenac et dans une moindre mesure Saint-Estèphe, les paroisses voisines sont encore tournées vers une polyculture où la vigne joue toutefois un rôle important.

L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, aboutit à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Bordeaux à l'initiative de l'empereur Napoléon III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « château » en Bordelais et particulièrement à Saint-Julien-Beychevelle où neuf crus classés sont identifiés en 1855 (11 aujourd'hui, l'un d'entre eux ayant été divisé depuis). C'est ainsi que l'appellation « Saint-Julien » concentre la plus grande densité de crus classés, car le vignoble, qui s'étend sur 900 hectares environ, n'est exploité aujourd'hui que par 23 propriétaires.

Ce n'est qu'au XX^{ème} siècle que la commune de Saint-Julien-de-Reignac devient Saint-Julien-Beychevelle, associant le nom du hameau et du petit port, qui contribua à la renommée et à la diffusion des vins.

Au début du XX^{ème} siècle avec la mise en place progressive du concept d'appellation, la définition de l'appellation « Saint-Julien » est d'abord judiciaire après une tentative administrative. Les différents jugements intervenus entre 1921 et 1932 établissent la légitimité du Syndicat de Saint-Julien et limitent cette appellation à la seule commune de Saint-Julien-Beychevelle (jugement du 8 juin 1921 du Tribunal de Lesparre, arrêt de la Cour de Bordeaux du 18 mai 1925). Par la suite, le décret de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » est publié le 14 novembre 1936 et modifié le 27 mai 1946 suite au jugement du Tribunal de première instance de Bordeaux du 8 novembre 1943.

Le vignoble d'appellation « Saint-Julien » produit en moyenne 45 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins de « Saint-Julien » sont de couleur très soutenue. Ces vins allient finesse et puissance notamment grâce à la prédominance du cabernet-sauvignon N. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet franc N et le petit-verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur dans les années de grande maturité. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande élégance dont l'identité est très reconnaissable.

3°- Interactions causales

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » s'est construite progressivement dans un milieu assez original, comme si toutes les conditions nécessaires au développement d'un grand vignoble de qualité avaient été réunies sur le territoire de la commune de Saint-Julien-Beychevelle et certaines parcelles de trois communes limitrophes. Dans un contexte climatique tempéré, présentant une succession de croupes topographiques très proches de l'estuaire dont les pentes, malgré une dénivellation peu marquée, sont bien définies, la commune supporte un vignoble aux expositions très favorables, lui-même ancré dans des sols naturellement bien drainés à galets de fortes tailles.

Les viticulteurs ont su très tôt définir une démarche qualitative commune ; ils sont particulièrement attentifs aux pratiques culturales afin de les adapter à chaque situation de sol (porte-greffe, cépage) et jusqu'aux assemblages des vins qui en sont issus. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir grâce à rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage traditionnel long

est indispensable pour favoriser les combinaisons tannins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

La mise en valeur historique du territoire communal où la vigne est omniprésente a été assurée par des investisseurs aux moyens financiers conséquents. Privilégiant le cabernet-sauvignon N, les propriétés viticoles de cette commune sont également les plus grandes en moyenne dans le vignoble Bordelais. Si l'on retrouve quelques grandes propriétés dans les communes voisines, elles n'ont toutefois pas bénéficié, comme à Saint-Julien-Beychevelle, d'une reconnaissance historique constante parmi l'élite des vignobles.

Le Classement de 1855, comme les précédents, a reconnu un grand nombre de crus dans la commune de Saint-Julien-Beychevelle. Cités régulièrement en référence, souvent à l'initiative de grandes démarches en matière de qualité, les viticulteurs revendiquant l'AOC « Saint-Julien » sont régulièrement les ambassadeurs de toute une profession bien au-delà des frontières nationales.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée 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 du 6 novembre 1997 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Julien » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe 2.

2° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 6 500 pieds par hectare et 7 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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

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

XII. — Règles de présentation et étiquetage

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 février de l'année qui suit la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° - Déclaration préalable des retiraisons et de conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

3° - Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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

4° - Déclaration de repli :

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

5° - Déclaration de déclassement :

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

II. — Tenue de registres

1° - *Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :*

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2. *Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI – 2° du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3° - *Documents particuliers :*

- Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.
- Enregistrement des contrôles de maturité.
- Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO2 total, AV, AM.
- Cahier d'enrichissement.

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 (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage,	

conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du 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 souche et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Dispositions particulières de récolte.	Contrôle sur le terrain et contrôle sur site.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
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 la DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

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 font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE 1
 LISTE DES PARCELLES DÉFINIES AU CHAPITRE Ier, PARTIE IV-1 et IV-2, POUVANT
 REVENDIQUER L'AOCS « SAINT-JULIEN » ET SITUÉES EN DEHORS DE LA COMMUNE DE
 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE

COMMUNE	SECTION	LIEU-DIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	SECTION	LIEU-DIT	NUMÉRO	SUPERFICIE cadastrale
CADASTRÉ AVANT 1970					CADASTRE RÉVISÉ POUR 1970			
Cussac-Fort-Médoc	C3	La Lande de Beaumont	3418 p	10 ha 06 40	AK	La Lande	7	1 ha 61 60
					AK	La Lande	8	1 ha 82 27
					AK	La Lande	9	2 ha 21 50
					AK	La Lande	10	0 ha 46 60
					AK	La Lande	11	0 ha 36 86
					AK	La Lande	12	1 ha 69 57
					AK	La Lande	13	0 ha 80 20
					AK	La Lande	14	0 ha 92 42
					AK	La Lande	15	0 ha 61 56
					AK	La Lande	16	0 ha 53 47
					AK	La Lande	17	0 ha 57 71
					AK	La Lande	21	0 ha 32 87
					AK	La Lande	22	0 ha 71 00
					AK	La Lande	23	0 ha 08 90
					AK	La Lande	24	0 ha 37 30
					AK	La Lande	25	0 ha 05 58
					AK	La Lande	26	0 ha 17 83

					AK	La Lande	27	0 ha 19 83
					AK	La Lande	28	0 ha 58 65
		Beaumont	3413 p	1 ha 06 62	AK	La Lande	29	10 ha 60 80
		Beaumont	3414 p	5 ha 60 00	AK	La Lande	29	10 ha 60 80
Cussac-Fort-Médoc	B2	Bécamil	217	8 ha 42 40	ZK	Bugaud	57	0 ha 38 90
					ZK	Bugaud	58	1 ha 26 52
					ZK	Bugaud	59	1 ha 80 18
					ZK	Bugaud	60	0 ha 89 72
					ZK	Bugaud	61	1 ha 01 92
					ZK	Bugaud	62	0 ha 39 72
					ZK	Bugaud	67	1 ha 23 00
					ZK	Bugaud	68	1 ha 02 91
	B2	Bécamil	226	0 ha 96 30	ZK	Bugaud	69	1 ha 02 83
Cussac-Fort-Médoc	D 3	Bécamille	1588	5 ha 29 20	ZK	Sainte Geme	70	0 ha 29 50
					ZK	Sainte Geme	71	1 ha 93 74
					ZK	Sainte Geme	72	0 ha 55 17
					ZK	Sainte Geme	74	0 ha 72 00
					ZK	Sainte Geme	75	0 ha 10 65
					ZK	Sainte Geme	76	0 ha 81 27
					ZK	Sainte Geme	77	0 ha 67 06
					ZK	Sainte Geme	78	0 ha 26 00
					ZK	Sainte Geme	79	0 ha 41 43
					ZK	Sainte Geme	80	0 ha 26 36
					ZK	Sainte Geme	81	0 ha 16 75
	D3	Bécamille	1591	0 ha 56 70	ZH	Les Caperans	27	0 ha 66 63

CADASTRE AVANT 1969					CADASTRE REVISE POUR 1969			
Pauillac	F2	Petit Batailley	305p	7 ha 74 75	D2	Le Moulin Riche	332	0 ha 02 75
					D2	Le Moulin Riche	424	1 ha 30 84
					D2	Le Moulin Riche	425	1 ha 10 90
					D2	Le Moulin Riche	426	0 ha 58 13
					D2	Le Moulin Riche	427	0 ha 10 47
					D2	Le Moulin Riche	428	2 ha 14 46
					D2	Le Moulin Riche	429	0 ha 72 79
					D2	Le Moulin Riche	430	0 ha 41 13
					D2	Le Moulin Riche	431	1 ha 33 28
CADASTRE AVANT 1969					CADASTRE RÉVISÉ POUR 1969			
Saint-Laurent-Médoc	C4	Bois du Puy	733	1 ha 83 60	AY	Le Puy	176	2 ha 71 93
		Bois du Puy	734	0 ha 11 10				
		Bois du Puy	730	3 ha 51 00	AY	Le Puy	177	0 ha 50 75
		Bois du Puy	731	0 ha 21 70	AY	Le Puy	178	3 ha 10 24
		Bois du Puy	732	0 ha 10 50	AY	Le Puy	179	0 ha 00 89
		Bois du Puy	726	1 ha 04 00	AY	Le Puy	181	1 ha 02 46
		Bois du Puy	725	4 ha 49 80	AY	Le Puy	180	2 ha 36 25
					AY	Le Puy	459	1 ha 93 39
		Au Merle	724	1 ha 58 80	AZ	Le Merle	329	1 ha 41 36

ANNEXE 2

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIAINT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE
Saint-Julien-Beychevelle	D3	Laurena	241	0 ha 39 50