C/2026/2122

13.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2122)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Bordeaux»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0821-AM10 — 14.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Bordeaux»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Bordeaux» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Règles de palissage

Description

La hauteur de feuillage palissé passe de 0,55 à 0,5 fois l'écartement entre les rangs. Par ailleurs, la disposition suivante est supprimée: pour les vignes présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,50 mètre.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Charge maximale moyenne à la parcelle

Description

une seule valeur de charge maximale moyenne à la parcelle est désormais retenue, à savoir 10 000 kg/ha quelle que soit la densité de plantation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Taille des vignes

Description

Les règles de taille ont été simplifiées pour supprimer la partie relative au nombre de rameaux fructifères selon les cépages et la densité de plantation

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Rendements

Description

Désormais, un seul rendement butoir figure dans le cahier des charges, fixé à 68 hl/ha pour les vins rouges quelle que soit la densité de plantation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mention «Claret»

Description

La mention «Claret» figure déjà dans le cahier des charges, mais contrairement aux autres mentions, elle n'est pas encadrée par des conditions de production spécifiques. Les modifications proposées visent donc à mieux encadrer la production de ce vin rouge clair.

Le cahier des charges a été complété par une description précise du produit dans la partie «lien». Une richesse minimales en suivre des raisins et un TAV naturel minimal sont fixés à la récolte. La fermentation malolactique n'est pas obligatoire pour ce type de vin rouge. Des normes analytiques particulières sont prévues, notamment en ce qui concerne la teneur en sucres résiduels, l'acidité volatile et la teneur en SO_2. Un ICM et un IPT sont également définis pour ce vin.

L'étiquetage de la mention «Claret» devient obligatoire dès lors que le vin répond aux conditions de production définies.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

L'obligation pour les opérateurs de transmettre systématiquement à l'organisme de contrôle les résultats d'analyse des lots à conditionner a été supprimée. Elle est remplacée par une obligation de conservation de ces documents et leur mise à disposition lors des contrôles.

Le délai de déclaration fixé à cinq jours ouvrés avant l'opération a également été supprimé du cahier des charges. Ce délai sera désormais précisé dans le plan de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour du code géographique

Description

La référence au code officiel géographique a été modifiée pour la liste des communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immediate et le nom des communes mis à jour.

Il n'y a pas de modifications des périmères des aires concernées

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire parcellaire délimitée

Description

L'aire parcellaire délimitée a été actualisée et l'annexe a été modifiée en conséquence.

Cette modification n'a pas d'impact sur le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesure transitoire

Description

Les mesures transitoires relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage sont supprimées du cahier des charges en raison de l'évolution du cahier des charges sur ces deux points.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Ecartement minimal entre les pieds sur le rang

Description

L' écartement minimum de 0,85 mètre est modifié et passe à 0,80 mètre entre pieds.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression de l'acidité volatile avant conditionnement

Description

La valeur de l'acidité volatile avant conditionnement est supprimée du cahiers des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Bordeaux»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0821-AM10 — 14.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Bordeaux»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins tranquilles blancs secs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Pas de description particulière

Arôme/Nez

Les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B sont très aromatiques, frais et fruités dans les notes fleuries et d'agrumes.

Goût/Bouche

Le sémillon B apporte le volume et le gras, l'association de la muscadelle B confère des arômes fleuris.

En assemblage, les cépages accessoires amènent acidité et notes d'agrumes.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ces vins blancs secs désaltérants sont très adaptés à une consommation jeune (un ou deux ans).

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/l. Cette teneur peut être portée à 5g/l si l'acidité totale est ≥ 2,7 g/l H2SO4.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13 %.

Avant conditionnement, ils présentent:

— une teneur en SO2 total ≤180 mg/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins tranquilles blancs avec sucres résiduels

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs avec sucres fermentescibles sont de couleur or.

Arôme/Nez

Ils présentent des arômes de fruits confits

Goût/Bouche

Les vins blancs avec sucres fermentescibles sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, qui peut être associé au sauvignon B apportant alors de la fraîcheur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Supportant quelques années de vieillissement, les vins blancs avec sucres fermentescibles peuvent aussi être appréciés jeunes.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	250

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles présentent:

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %

— une teneur en sucres fermentescibles >5g/l et ≤60g/l.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13,5 %.

Avant conditionnement, ils présentent:

— une teneur en SO2 total ≤250 mg/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins tranquilles rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés présentent une robe allant du rose pale au rose plus soutenu selon la technique utilisée (pressurage directe, légère macération ou saignée)

Arôme/Nez

Les vins rosés présentent une palette aromatique fruitée ou florale.

Goût/Bouche

Les vins rosés sont soutenus par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité, ils s'expriment généreusement en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou deux ans).

Les vins rosés pouvant bénéficier de la mention «clairet» sont des vins rosés foncés, ils présentent une robe intense et éclatante avec des reflets de couleur framboise et des arômes de fruits murs et charnus. Ils présentent une bouche plus vineuse que les autres rosés avec une finale plus longue. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou trois ans).

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins tranquilles rosés présentent:

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/l. Cette teneur peut être portée à 5g/l si l'acidité totale est ≥ 2,7 g/l H_2SO_4

— une intensité colorante modifiée (DO420+DO520+DO620)≤1,1 et entre 1,1 et 3 pour les vins rosés pouvant bénéficier de la mention «clairet»

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13 %.

Avant conditionnement,

— une teneur en SO2 total ≤180 mg/l et ≤170 mg/l pour les vins rosés pouvant bénéficier de la mention «clairet»

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins tranquilles rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Pas de description particulière

Arôme/Nez

L'association principale est celle du cépage merlot N avec le cépage cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure avec le cépage cabernet franc N, ces derniers conférent aux vins une complexité aromatique.

Goût/Bouche

Les vins rouges, dans lesquels le cépage merlot N est souvent majoritaire, sont souples, fruités et peu acides; ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité des cépages petit verdot N et cot N. Les vins rouges présente une puissance tannique qui leur permet de conserver et de développer leur bouquet.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges pouvant bénéficier de la mention «claret» sont des vins rouge clair à la structure tannique légère et à la couleur rubis à pourpre peu intense. Ils sont gourmands et sur des arômes de fruits rouges mûrs. Ces vins présentent une bonne aptitude à être consommés frais et plutôt dans leur jeunesse.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins tranquilles rouges présentent:

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 % et pour les vins rouges pouvant bénéficier de la mention «claret»: 11 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/l; pour les vins rouges pouvant bénéficier de la mention «claret», cette teneur peut être portée à 7 grammes par litre si la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre

— une teneur en acide malique ≤ 0,3 g/l. La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges hormis ceux pouvant bénéficier de la mention «claret».

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13,5 %.

Avant conditionnement, ils présentent:

— une teneur en SO2 total ≤140 mg/l et pour les vins rouges pouvant bénéficier de la mention «claret», une teneur en SO2 total ≤150 mg/l si sucres fermentescibles < 5g/l ou de 175mg/l si sucres fermentescibles > 5g/l

— une intensité colorante modifiée (DO420+DO520+DO620) comprise entre 3 et 15 pour les vins rouges pouvant bénéficier de la mention «claret»,

— un IPT entre 20 et 55 our les vins rouges pouvant bénéficier de la mention «claret».

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Densité de plantation-Ecartement

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. Cette densité peut être réduite à 3 300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

Pratique vitivinicole

Règles de taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes). Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 yeux francs par hectare et 18 yeux francs par pied. Pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 yeux francs par hectare et 20 yeux francs par pied.

Pratique vitivinicole

Utilisation des charbons à usage oenologiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour l'élaboration des vins rosés autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention «clairet», l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant:

— Les vins rouges et les vins blancs avec sucres fermentescibles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

— Les vins rosés et blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles blancs (secs et avec sucres fermentescibles)

Rendement maximal

Rendement maximal:	77
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles rosés

Rendement maximal

Rendement maximal:	72
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles rouges

Rendement maximal

Rendement maximal:	68
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Alvarinho - Albariño

— Arinarnoa N

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Carmenère N

— Castets N

— Colombard B

— Cot N - Malbec

— Floreal B

— Liliorila B

— Marselan N

— Merlot N

— Merlot blanc B

— Muscadelle B

— Petit Verdot N

— Sauvignac B

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

— Semillon B

— Souvignier gris B

— Touriga nacional N

— Ugni blanc B

— Vidoc N

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

a) 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 sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac-sur-Garonne, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne,

Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, 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, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Porte-de-Benauge, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, 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-Médard-en-Jalles, 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, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, 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, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

b) Pour la dénomination géographique «Haut-Benauge», la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025: Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soulignac, Targon et la partie de la commune de Porte-de-Benauge correspondant au territoire de l'ancienne commune de Porte-de-Benauge avant sa fusion avec Saint-Génis-du-Bois au 1er janvier 2025.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole: une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique. Elle

s'étend sur 494 des 535 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture. Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont nécessité dès les XVIIème et XVIIIème siècle, des échalas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale. Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu.

Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés:

— les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N;

— les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaits pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple;

— les «boulbènes» à éléments siliceux fins, constituant des sols plus légers, adaptés à la production de vins blancs secs;

— les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon N en particulier.

L'adéquation entre les cépages, la diversité du milieu bio-physique, et le mode de conduite du vignoble et de la vinifications donne des vins au style particulier, caractérisés par une grande richesse aromatique. Grâce à son port et aux liens historiques étroits avec d'autres nations, qui ont généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires. Avec le mariage en 1152 d'Aliénor, Duchesse d'Aquitaine, et d'Henri Plantagenet, futur roi d'Angleterre, le développement des échanges commerciaux conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux qu'ils nomment «Claret» en raison de leur couleur claire. Cette tradition s'est perpétuée dans le temps et se retrouve aujourd'hui sous les mentions «clairet» et «claret». Au XVIIème siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs. L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de Bordeaux. Un tiers des volumes produits est diffusé vers plus de 150 pays. La production viticole d'appellation d'origine contrôlée, ressource essentielle du département de la Gironde, a largement contribué à façonner les paysages ruraux et urbains, et à modeler l'architecture locale (châteaux viticoles, chais). Les principales villes du département sont des ports sur les fleuves dont le développement s'est fait autour du commerce des vins.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Bordeaux» complétée ou non par les mentions «clairet» et «claret», est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025:

— Département de la Dordogne: Le Fleix, Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Saussignac, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.

— Département de Lot-et-Garonne: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'aire de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dénominations géographiques - Mentions complémentaires

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'AOC «Bordeaux» est complétée de la mention «claret» pour les vins rouge clair selon les dispositions fixées pour ce type de vin notamment en ce qui concerne les normes analytiques.

L'AOC «Bordeaux» peut être complétée de la mention «clairet» pour les vins rosés foncés selon les dispositions fixées pour ce type de vin notamment en ce qui concerne les normes analytiques.

L'AOC «Bordeaux» peut être complétée de la dénomination géographique «Haut-Benauge» pour les vins blancs selon les dispositions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire en ce qui concerne notamment la zone géographique, l'encépagement, le rendement et les normes analytiques.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La dénomination géographique «Haut-Benauge» est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée «Bordeaux» en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles des caractères de ladite appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique

Législation de l'UE

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est supérieure à 5 grammes par litre et inférieure à 60 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unité géographique plus grande

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bordeaux». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande 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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-da23107d-25a7-43c7-b809-a0d7b3031e5e