



C/2023/799

9.11.2023

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission.**

(C/2023/799)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Bordeaux supérieur»

PDO-FR-A0306-AM07

Date de communication: 5.9.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Code officiel géographique**

La référence au code officiel géographique a été modifiée pour la liste des communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate.

Le périmètre de l'aire reste le même.

Le document unique est modifié au point 6 et 9.

2. **Encépagement**

La liste des cépages accessoires a été modifiée pour introduire des variétés d'intérêt à fins d'adaptation.

Une limitation de la proportion de ces cépages à l'exploitation et lors de l'assemblage des lots de vins destinés à la commercialisation est également ajoutée.

Le document n'est pas impacté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Bordeaux supérieur

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins tranquilles blancs présentent : - un titre alcoométrique naturel  $\geq 12$  % - une teneur en sucres fermentescibles  $> 17$ g/L Avant conditionnement, ils présentent : - une acidité volatile  $\leq 13,26$ meq/L - une teneur en SO<sub>2</sub> total  $\leq 260$ mg/L Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est  $\leq 15$  %.

<sup>(1)</sup> JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Les autres normes analytiques respectent la réglementation européenne. Les vins blancs avec sucres fermentescibles sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B et à la muscadelle B apportant alors de la fraîcheur. Ces vins de garde (4 à 8 ans) révèlent des arômes fréquemment fleuris, de miel et d'épices.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	300

## 2. Vins tranquilles rouges

### DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins tranquilles rouges présentent : - un titre alcoométrique naturel  $\geq 11\%$  - une teneur en sucres fermentescibles  $\leq 3\text{g/L}$  - une teneur en acide malique  $\leq 0,3\text{g/L}$ . Avant conditionnement, ils présentent : - une acidité volatile  $\leq 13,26\text{meq/L}$  - une teneur en  $\text{SO}_2$  total  $\leq 140\text{mg/L}$ . Les autres normes analytiques respectent la réglementation européenne.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est  $\leq 13,5\%$ . Les vins rouges, issus principalement de l'association merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Jeunes, ils développent généralement des arômes de fruits rouges frais et confits, évoluant souvent au vieillissement vers des notes épicées et de fruits cuits.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

## 5. Pratiques vitivinicoles

### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

#### 1. Densité de plantation - Ecartement

##### Pratique culturale

Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

Cette densité peut être réduite à 3 300 pieds/ha. 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 1 mètre.

## 2. Règles de taille

### Pratique culturale

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 40 000 par hectare et 17 par pied. Pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 19 par pied. Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder : - pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 11 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 500 pieds par hectare et 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 500 pieds par hectare ; - pour les autres cépages, dont cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 13 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 500 pieds par hectare et 16 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 500 pieds par hectare. La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

## 3. Enrichissement

### Pratique œnologique spécifique

Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 %.

L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis.

## 5.2. Rendements maximaux

### 1. Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles

60 hectolitre par hectare

### 2. Vins rouges tranquilles - Vignes avec densité de plantation $\geq 4\,500$ pieds/ha

66 hectolitre par hectare

### 3. Vins rouges tranquilles - Vignes avec densité de plantation $\geq 4\,000$ pieds/ha et $< 4\,500$ pieds/ha

55 hectolitre par hectare

### 4. Vins rouges tranquilles - Vignes avec densité de plantation $\geq 3\,300$ pieds/ha $< 4\,000$ pieds/ha

50 hectolitre par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

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 2022 : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, 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, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, 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, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleysac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, 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, Léoгеats, Léoгnan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaгnac, Lugasson, Lugon-et-l'Isle-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Méгignac, Méгignas, 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-Benaugе, 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-Lomбаud, Saint-Genis-du-Bois, 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, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, 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.

## 7. Variété(s) à raisins de cuve

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

## 8. Description du ou des liens

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècle, nécessité des échelas 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 et expliquent l'orientation historique vers les vins d'assemblages. 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 parfaites 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 ;

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'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » répond aux exigences que se sont imposés au cours de l'histoire les producteurs par rapport à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », en terme de densité du vignoble (plus élevée), règles de taille (nombre d'yeux inférieur), charge maximale à la parcelle (plus réduite). Ces conditions de production permettent d'obtenir des vins plus concentrés dont la richesse minimale en sucre, comme le titre alcoométrique volumique naturel minimum, sont supérieurs à ceux définis pour l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux ». Les vins rouges et blancs en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » présentent un style particulier. Ils se distinguent par leur harmonie, une élégance certaine, un bon équilibre et une richesse aromatique, qualités issues, entre autres, de la diversité du milieu bio-physique, des cépages, mais également des modes de conduite du vignoble et de vinifications qui en font des vins de garde. Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant 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 d'Aliénor, Duchesse d'Aquitaine et d'Henri Plantagenet, futur roi d'Angleterre en 1152, naissent des échanges commerciaux très importants. Les Anglais exportent des aliments, textiles et métaux et importent des vins de Bordeaux. Au XVII<sup>ème</sup> 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 », par lequel sont également diffusés à travers le monde les savoir-faire, l'image et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux supérieur » dont les vins sont aujourd'hui pour les deux tiers mis en bouteilles à la propriété. Ils présentent des structures plus complexes et supportent une plus longue garde qu'en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », garde pouvant aller jusqu'à 5 ans ou 6 ans.

## 9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 :

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, Cocumont, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-14098a14-659d-4216-858b-1dde9fa42e33](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-14098a14-659d-4216-858b-1dde9fa42e33)

---