

## Article AOC SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION

- Abrogé par [Décret n°2011-1335 du 20 octobre 2011 - art. 2](#)

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION "

#### Chapitre Ier

##### I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Saint-Georges-Saint-Emilion ", 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-Georges-Saint-Emilion " 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 sur la partie du territoire de la commune de Montagne, dans le département de la Gironde, constituée par les sections cadastrales 410A1, 410A2, 410B1, 410B2, 410B3 et 410B4, qui correspondent au territoire de l'ancienne commune de Saint-Georges, tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Montagne au 1er mars 1973.

###### 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 des 13 et 14 mars 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Montagne, 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 des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, la partie du territoire de la commune de Montagne non mentionnée au 1° ci-dessus, Néac, Pomerol, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Vignonet.

##### V. — Encépagement

###### 1° 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.

Pour toute nouvelle plantation réalisée à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les

porte-greffes SO 4 et 5 BB seront interdits.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

## VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est réalisée avant le 1<sup>er</sup> mai de chaque année.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille en guyot simple ou guyot double ou mixte ;
- taille à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Seuls les palissages en mode palissage plan relevé sont autorisés.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,60 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites dans le respect du terroir et de l'environnement afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire, l'entretien de son sol, et l'état sanitaire de la vendange.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

Tout apport de sols exogènes et tout aménagement ou tous travaux (excluant les travaux de défonçage classiques et les travaux d'entretien courants) sur l'aire de l'appellation d'origine contrôlée respectent le terroir et les paysages de l'appellation d'origine contrôlée.

L'épandage d'effluents sur vignes en production n'est autorisé qu'en dehors de la période végétative (du mois d'avril à la récolte).

### 3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

## VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N 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 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. — Rendements. — Entrée en production

### 1° Rendement :

Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 53 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

### 2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare.

### 3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

### 4° 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Les vendanges sont saines et les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades, seront éliminées par le biais d'une ou plusieurs techniques manuelle et / ou mécanique (éraflage, vendanges manuelles...).

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 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 de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> / l) après cette date.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO<sub>2</sub> total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de logement des vins équivalente au minimum à 1,5 fois le rendement défini au point VIII (1°).

La capacité de logement des vins disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai disposera d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2° Dispositions relatives à l'élevage :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit 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. 644-36 du code rural](#) ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être 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 spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 mars 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

Mode de conduite

a) Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 5 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place présentant une densité supérieure à la densité minimale à la date d'homologation du présent cahier des charges.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée " Saint-Georges-Saint-Emilion " et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de 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, s'il est substantiellement différent de celui déposé avec la déclaration d'identification.

2° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire 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.

3° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrables avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

5° 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins cinq jours ouvrables avant l'expédition.

6° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en

faire 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.

#### 7° Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant substantiellement le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification importante du paysage, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, son avis et une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité

#### 8° Déclaration d'appareil pour TSE :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de service le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs.

### II. — Tenue de registres

#### 1° Registre de conditionnement :

Pour tout conditionnement et tout type d'opérateur (vinificateur conditionnant sa production avec son propre outil ou faisant appel à un prestataire de service, conditionneur...), les informations suivantes sont inscrites dans un registre de conditionnement disponible pour les opérations de contrôle :

- provenance du vin (n° de cuve, volume...) ;
- appellation concernée ;
- date de conditionnement ;
- numéro de lot ;
- analyse après conditionnement.

#### 2° Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

### Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires 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.	Déclaratif et sur site.
Volume global du chai.	Documentaire (inventaire des contenants).
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage.	Déclaratif et sur site.
<b>B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1. — Conduite du vignoble.</b>	
Taille.	Contrôle sur le terrain.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain ; Condition supplétive : paramétrage de la variabilité du poids de l'échantillonnage selon la période.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : — présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses sauvages autres que la vigne ; — présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte.
<b>B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.</b>	
Maturité du raisin.	— Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs.
<b>B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Documentaire et visite sur site.
<b>B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.</b>	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	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.	Documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C. — CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
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.