

# Conditions de production - RECOLTE 2023



	RICHESSE MINIMALE RAISINS		TITRE ALCOOMETRIQUE		AUTORISATIONS ENRICHISSEMENT confirmées par arrêtés préfectoraux au 21 septembre	RENDEMENTS 2023		
						Présentation Cninao 7 septembre		
	Merlot / suc. g/l (A)	Autres suc. g/l (B)	Mini. naturel moyen (C)	Max. (après enrichi) % vol. (D)		RA Collectif (F)	Choix individuel laissé au viti	
					Ind. (1) (G)	soit VCI (H)	soit VSI (I)	
<b>BORDEAUX</b>								
Bordeaux rouge	189	180	10,5	13,5	1,5%	62	60	volume revendicable 50
Bordeaux rosé	170	162	10,0	13,0	1,5%	59		11
Bordeaux clairnet	170	162	10,0	13,0	1,5%	59		11
Bordeaux supérieur	198	189	11,0	13,5	1,5%	58	56	3 volume revendicable 49
Crémant de Bordeaux rosé	144	144	9,0	13,0	1,5%	78		
Entre-deux-Mers rouge	200	200	12,0	13,0	1,5%	55	10	-
<b>COTES</b>								
Côtes de Bordeaux	189	180	11,0	13,5	1,5%	55	10	10
Blaye - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5	1,5%	52	10	10
Cadillac - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5	1,5%	52	10	10
Castillon - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5	1,5%	52	10	10
Francs - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5	1,5%	52	10	10
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5	1,5%	52	10	10
Blaye	210	189	12,0	14,0	1,5%	49		
Graves de Vayres	189	180	10,5	13,5	1,5%	54	10	10
Côtes de Bourg	189	180	10,5	13,0	1,5%	54	10	10
<b>MEDOC/GRAVES</b>								
Médoc	189	180	11,0	13,0	1,5%	48	7	7
Haut-Médoc	189	180	11,0	13,0	1,5%	48	7	7
Listrac-Médoc	189	180	11,0	13,0	1,5%	57	5	5
Moulis	189	180	11,0	13,5	1,5%	57	6	6
Margaux	189	180	11,0	13,5	1,5%	57	5	
Saint-Julien	189	180	11,0	13,5	1,5%	57		-
Pauillac	189	180	11,0	13,5	1,5%	57		6
Saint-Estèphe	189	180	11,0	13,5	1,5%	57		6
Graves	189	180	11,0	13,5	1,5%	60	5	5
Pessac-Léognan	189	180	11,0	13,5	1,5%	54		6
<b>StEMILION/POMEROL/FRON SAC</b>								
Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5	1,5%	60	5	5
Saint-Emilion grand cru	194	189	11,5	13,5	1,5%	53	2	2
Lussac Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5	1,5%	60	5	5
Puisseguin Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5	1,5%	60	5	5
Montagne-Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5	1,5%	60	5	5
Saint-Georges-Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5	1,5%	60	5	5
Pomerol	194	180	11,0	13,5	1,5%	53	2	2
Lalande-de-Pomerol	194	180	11,0	13,5	1,5%	57	8	8
Fronsac	198	180	11,0	13,5	1,5%	57	8	8
Canon Fronsac	198	180	11,0	13,5	1,5%	57	8	8
<b>BLANCS SECS</b>								
Bordeaux	170	162	10,0	13,0	1,5%	65	-	11
Bordeaux Haut-Benauge	195	195	11,5	13,0	1,5%	55		5
Crémant de Bordeaux blanc	144	144	9,0	13,0	1,5%	78		
Entre-deux-Mers	170	170	10,5	13,0	1,5%	65	6	6
Entre-deux-Mers Haut-Benauge	170	170	10,5	13,0	1,5%	65	6	6
Blaye - Côtes de Bordeaux	178	170	10,5	13,0	1,5%	60	5	5
Francs - Côtes de Bordeaux	178	170	10,5	13,0	1,5%	60		7
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux	178	170	10,5	13,0	1,5%	60		7
Graves de Vayres	170	170	10,5	13,0	1,5%	64	8	8
Côtes de Bourg	178	170	10,5	12,5	1,5%	60		10
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire	189	189	11,0	13,5	1,5%	59		1
Graves	178	170	10,5	13,0	1,5%	63	5	5
Pessac-Léognan	187	178	11,0	13,0	1,5%	58		2
<b>BLANCS DOUX (avec restes sucre)</b>								
Bordeaux	178	178	10,5	13,5	1,5%	65	-	11
Bordeaux Haut-Benauge	195	195	11,5	13,0	1,5%	55		5
Bordeaux supérieur	195	195	12,0	15,0	1,5%	49		
Graves de Vayres moelleux	178	178	11,0	15,0	1,5%	55		
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire moelleux	221	221	13,5	16,0	1,5%	45		
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux moelleux	221	221	13,5	15,0	1,5%	48		
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire liquoreux	255	255	16,0			37		
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux liquoreux	255	255	15,0	enrichi et interdit		37		
Francs - Côtes de Bordeaux liquoreux	238	238	14,5			37		
Graves supérieures	221	221	13,5	19,0	1,5%	48		
Premières Côtes de Bordeaux	221	221	13,5	18,0	1,5%	45		
Cadillac	255	255	15,0	19,0	1,5%	37	/K=1,757	
Cérons	221	221	14,5	21,0	1,5%	40	/K=1,625	
Loupiac (2)	229	238	14,5	21,0	1,5%	40	/K=1,625	
Sainte-Croix-du-Mont (2)	229	238	14,5	21,0	1,5%	40	/K=1,625	
Sauternes	255	255	16,0	21,0	1,5%	20	/K=3,25	5
Barsac	255	255	16,0	21,0	1,5%	20	/K=3,25	5

(1) supplément rendement autorisé individuel, dont l'octroi est lié à des modalités de contrôle renforcées

(2) AOC Loupiac et Ste-Croix-du-Mont : la richesse minimale de la muscadelle est identique à celle du sauvignon