

PLAN DE VERIFICATION
DU CLASSEMENT DES
CRUS BOURGEOIS DU
MEDOC



TABLE DES MATIERES

PARTIE I : PLAN DE VERIFICATION POUR LE CLASSEMENT

1. ORGANISATION GENERALE DE LA VERIFICATION	6
1.1. GÉNÉRALITÉS	6
1.2. RÔLE DE L'ALLIANCE DES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC DANS L'ORGANISATION DE LA VÉRIFICATION	6
1.2.1. <i>Commission de Classement</i>	6
1.2.2. <i>Commission Technique</i>	7
1.2.3. <i>Candidature au Classement</i>	7
2. PROCÉDURE DE CLASSEMENT	7
2.1. CLASSEMENT PUBLIÉ EN ANNÉE N.....	7
2.1.1. <i>Dépôt du dossier de candidature au classement</i>	7
2.1.2. <i>Composition du dossier de candidature au classement</i>	7
2.2. CLASSEMENT PUBLIÉ EN 2020 :	9
2.2.1. <i>Dépôt du dossier de candidature au classement</i>	9
2.2.2. <i>Composition du dossier de candidature au classement</i>	9
2.3. CLASSEMENT PUBLIÉ EN 2025 :	9
2.3.1. <i>Dépôt du dossier de candidature au classement</i>	10
2.3.2. <i>Composition du dossier de candidature au classement</i>	10
2.4. ENREGISTREMENT DE LA CANDIDATURE :	10
3. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS »	10
3.1. VÉRIFICATION DE L'ÉLIGIBILITÉ	10
3.1.1. <i>Classement publié en année N</i>	10
3.1.2. <i>Classement publié en 2020</i>	10
3.2. ANALYSE SENSORIELLE DE CLASSEMENT	11
3.2.1. <i>Conditions de réalisation de l'analyse sensorielle de classement</i>	11
3.2.1.1. Présentation des échantillons	11
3.2.1.2. Salle de dégustation	11
3.2.1.3. La dégustation	11
3.2.1.4. Avis des dégustateurs	11
3.2.1.5. Traitement des résultats.....	12
3.2.2. <i>Conclusions de l'analyse sensorielle</i>	12
4. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS » AVEC MENTION COMPLÉMENTAIRE	12
4.1. PRÉ-REQUIS.....	12
4.2. DOSSIER SPÉCIFIQUE DE CANDIDATURE À UNE MENTION COMPLÉMENTAIRE.....	13
4.2.1. <i>Vérification du critère 1</i>	13
4.2.2. <i>Évaluation des critères 2 et 3</i>	13
4.2.2.1. Commission d'experts	13
4.2.2.2. Étude documentaire	13
4.2.2.3. Visite complémentaire de vérification.....	13
4.2.2.4. Synthèse	14
4.2.2.5. Conclusions de la commission d'experts	14
4.2.2.6. Traitement en vue du classement	14
5. DELIBERATION DU JURY POUR LE CLASSEMENT	14
5.1. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS ».....	14
5.1.1. <i>Classement publié en année N</i>	14
5.1.2. <i>Classement 2020</i>	14
5.2. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR » :.....	15

5.3.	CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL » :	15
6.	RECOURS ET PUBLICATION DU CLASSEMENT	16
7.	LES DEGUSTATEURS	16
7.1.	DÉSIGNATION :	16
7.2.	INDÉPENDANCE	16
7.3.	COMPÉTENCE	17
7.4.	PRÉ-SÉLECTION	17
7.5.	FORMATION :	17
7.5.1.	<i>Objectif de la formation</i>	17
7.5.2.	<i>Sélection du panel de Cru destiné à la formation</i>	17
7.6.	SÉLECTION.....	17
8.	LES EXPERTS	18
8.1.	DÉSIGNATION :	18
8.2.	INDÉPENDANCE	18
8.3.	COMPÉTENCE	18
8.4.	DÉSIGNATION	18
8.5.	FORMATION	18
9.	LE JURY	18
10.	PROCÉDURE D'IDENTIFICATION DES ÉCHANTILLONS REPRESENTATIFS DES MILLÉSIMES DE RÉFÉRENCE.....	19
10.1.	CLASSEMENT PUBLIÉ EN ANNÉE N	19
10.1.1.	<i>Déclaration de conditionnement</i>	19
10.1.2.	<i>Identification des échantillons.</i>	19
10.1.2.1.	Cas général.....	19
10.1.2.2.	Cas particulier	20
	PARTIE II : PLAN DE VERIFICATION DE SUIVI DU CLASSEMENT.....	21
11.	OBLIGATIONS DECLARATIVES :	22
11.1.	DÉCLARATION DE REVENDICATION :	22
11.2.	DÉCLARATION DE CONDITIONNEMENT	22
11.3.	DÉCLARATION D'ÉTIQUETAGE.....	22
11.4.	RENONCIATION	22
11.5.	MODIFICATION DE STRUCTURE	22
12.	QUALITE DES PRODUITS	23
12.1.	VÉRIFICATION AVANT CONDITIONNEMENT :	23
12.1.1.	<i>Fréquence</i>	23
12.1.2.	<i>Millésime non soumis à vérification</i>	23
12.1.3.	<i>Millésime soumis à la vérification organoleptique avant conditionnement</i>	23
12.1.4.	<i>Prélèvement des échantillons</i>	23
12.1.5.	<i>Vérification analytique</i>	24
12.1.6.	<i>Vérification organoleptique.</i>	24
12.1.6.1.	Formation des dégustateurs	24
12.1.6.2.	Déroulement des séances de dégustation	24
12.1.6.3.	Avis de la Commission de dégustation.....	25
12.1.6.4.	Appel	25
12.2.	VÉRIFICATION ORGANOLEPTIQUE APRÈS CONDITIONNEMENT :	25
12.2.1.	<i>Prélèvement des échantillons</i>	25
12.2.2.	<i>Examen organoleptique</i>	25
13.	MAINTIEN DES CONDITIONS D'ELIGIBILITE	26
13.1.	FRÉQUENCE DES VÉRIFICATIONS.....	26

13.2.	ORGANISATION DES VÉRIFICATIONS.....	26
14.	PRESENTATION DES PRODUITS	26
14.1.	CONTENANT ET SYTÈME D'OBTURATION	26
14.2.	ÉTIQUETAGE	26
14.3.	ÉTIQUETAGE HORS EXPLOITATION	27
15.	DISPOSITIF D'AUTHENTIFICATION	27
16.	TRAITEMENT DES ECARTS	27
16.1.	VÉRIFICATION ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE AVANT CONDITIONNEMENT.....	27
16.2.	VÉRIFICATION ORGANOLEPTIQUE APRÈS CONDITIONNEMENT.....	28
16.3.	MAINTIEN DES CRITÈRES D'ÉLIGIBILITÉ ET PRÉSENTATION DES PRODUITS.....	28
16.4.	GRILLE DE TRAITEMENT DES ECARTS.....	28
17.	MODIFICATION DE STRUCTURE.....	28
ANNEXES.....		30

PARTIE I :

Plan de vérification pour le Classement

Le présent document décrit les modalités de vérification et les conditions de classement des Crus Bourgeois du Médoc décrit dans le cahier des charges du classement des Crus Bourgeois du Médoc selon la version V171213 détenu par l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, ci-après dénommée « Alliance », et approuvé par l'Assemblée Générale de l'Alliance, selon les modalités définies dans ses statuts.

Conformément à la demande de l'Alliance, la vérification du classement est assurée par un organisme de vérification, ci-après dénommé « OV ».

1. ORGANISATION GENERALE DE LA VERIFICATION

1.1. GÉNÉRALITÉS

La mise en œuvre du plan de vérification peut être confiée à plusieurs entités tierces, la coordination des missions des entités pour le compte de l'Alliance est dévolue à l'entité chargée de la mise en œuvre du suivi de l'éligibilité.

1.2. RÔLE DE L'ALLIANCE DES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC DANS L'ORGANISATION DE LA VÉRIFICATION

Le rôle de l'Alliance comprend notamment :

- Communication aux exploitants du cahier des charges et du plan de vérification en vigueur
- Réception des dossiers de candidature au Classement.
- Publication du Classement selon les modalités définies par les autorités de tutelle.
- Coordination des Commissions de Classement et Technique de l'Alliance.
- Formation des dégustateurs et des experts pour le classement et son suivi
- Désignation du Jury

1.2.1. Commission de Classement

L'Alliance institue une Commission de Classement ayant pour mission de coordonner la mise en œuvre du Classement des Crus Bourgeois du Médoc ainsi que le suivi des écarts, c'est l'interlocuteur des entités tierces indépendantes chargées de la mise en œuvre du PLAN DE VERIFICATION.

La Commission de Classement se compose de sept membres au maximum issus d'exploitations notifiées éligibles, soit :

- D'un membre du Bureau de l'Alliance ;
- Du responsable de la Commission Technique de l'Alliance ;
- De deux membres du Conseil d'Administration de l'Alliance ;
- De trois représentants des crus classés ;

Sa composition est arrêtée par l'Alliance, après appel à candidatures réalisé par l'Alliance.

Les modalités de fonctionnement de la Commission de Classement sont déterminées lors de sa première réunion. Exceptionnellement, la Commission peut être sollicitée par courriel, les sept membres devant fournir une réponse.

Les décisions sont valablement prises si un minimum de cinq membres sont réunis.

Les membres de chaque commission et sous-commissions s'engagent à assurer un mandat d'un an. En cas de décès, maladie ou licenciement/démission/mutation, l'Alliance désigne un remplaçant pour la fin de la campagne.

Les décisions prises par la Commission de Classement sont référencées dans un fichier de suivi par l'Alliance et font jurisprudence afin de s'assurer de l'égalité de traitement pour chaque cas similaire.

Pour le classement de 2020, puisqu'aucun cru n'est classé, les membres représentants les crus classés sont désignés parmi les candidats déclarés éligibles. Le conseil d'administration de l'Alliance tiendra le rôle de la Commission de Classement jusqu'à ce que l'intégralité des candidats éligibles soit connue.

1.2.2. Commission Technique

La Commission Technique a vocation à effectuer des vérifications dites internes telles que prévues au Plan de Vérification.

Elle assure notamment :

- la constitution du panel de Crus pour la formation des dégustateurs indépendants
- le Suivi Qualité des vins prélevés après leur conditionnement
- le Suivi Qualité des vins mis à la consommation.

Elle est composée de vingt-cinq membres tous issus d'exploitations de crus classés dont le responsable de la commission classement.

Sa composition est arrêtée par l'Alliance, après appel à candidatures réalisé par l'Alliance.

Le responsable de la Commission Technique est désigné parmi les membres du Bureau du Conseil d'Administration de l'Alliance.

Les membres de chaque commission s'engagent à assurer un mandat d'un an. En cas de décès, maladie ou licenciement/démission/mutation, l'Alliance désigne un remplaçant pour la fin de la campagne.

1.2.3. Candidature au Classement

Un Cru ne peut candidater au Classement que s'il est à jour de l'ensemble de ses règlements et engagements auprès de l'Alliance.

2. PROCÉDURE DE CLASSEMENT

2.1. CLASSEMENT PUBLIÉ EN ANNÉE N

Le classement publié en année N est proclamé avant le 1^{er} Mars de l'année N. Les millésimes de référence pour l'analyse organoleptique du classement sont les millésimes N-8, N-7, N-6, N-5 et N-4. Les millésimes classés sont les millésimes N-2, N-1, N, N+1 et N+2.

Les échantillons représentatifs destinés à l'analyse sensorielle de classement proviennent des bouteilles identifiées par l'OV et sont apportés par le candidat sur demande de l'OV. En cas d'identification sur des mises fractionnées, l'OV précise le numéro d'identification des échantillons de référence.

Pour les millésimes substitués dans les cas de force majeure décrits dans le cahier des charges, si le candidat ne dispose pas d'échantillons représentatifs identifiés par l'OV, l'identification des échantillons représentatifs soumis à l'analyse sensorielle est effectué par l'OV sur les lieux de stockage. Le stock au moment de l'identification ne doit pas être inférieur à un équivalent de 1 200 bouteilles 0,75 l.

Afin de disposer d'échantillons identifiés par l'OV en vue d'un classement publié en année N, tout nouveau candidat devra demander à l'Alliance par courrier recommandé avec accusé de réception de faire procéder par l'OV à l'identification des échantillons des millésimes de référence avant le premier conditionnement du millésime N-8.

L'exploitant informe l'OV des dates de conditionnement de chacun des millésimes de référence et transmet une copie des déclarations de récolte de chacun des millésimes de référence.

Les frais d'identification sont à la charge du candidat qu'il décide finalement de participer ou non au classement.

2.1.1. Dépôt du dossier de candidature au classement

Le dossier de candidature au classement est adressé par courrier recommandé avec accusé de réception à l'Alliance au plus tard le 30 septembre N-2

Pour les candidats à une mention complémentaire, un dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire est transmis à l'OV au plus tard le 1^{er} février N-1

2.1.2. Composition du dossier de candidature au classement

Le dossier de candidature est composé des éléments suivants :

- ⇒ Un formulaire de candidature
- ⇒ Un engagement sur l'honneur de se conformer à la réglementation en vigueur dont notamment les dispositions régissant la qualité et l'étiquetage des vins ainsi que les conditions d'utilisation du terme Château ou des termes réglementairement assimilés ainsi que les dispositions légales et réglementaires relatives au traitement des effluents vinicoles par les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement et plus généralement la loi sur l'eau et les milieux aquatiques.
- ⇒ Un engagement sur l'honneur à :
 - Respecter le Cahier des Charges pour le Classement des Crus Bourgeois du Médoc et son Plan de Vérification ;
 - Respecter l'image de la mention traditionnelle « Cru Bourgeois » ;
 - Ne conditionner et commercialiser avec le logo « Cru Bourgeois » que des lots détenteurs d'une autorisation de conditionnement en « Cru Bourgeois » délivrée par l'OV.
 - Supporter et s'acquitter de tous les frais liés au Classement des Crus Bourgeois du Médoc dont notamment les frais d'inscription, de vérifications et de défense de la mention traditionnelle « Cru Bourgeois » ;
 - Se soumettre à toutes les vérifications prévues dans le Plan de Vérification et à régler toutes les charges associées ;
 - Informer l'Alliance de toute modification notable de la situation de l'exploitation susceptible d'induire un risque de non-respect du Cahier des Charges et/ou du Plan de Vérification et/ou sur les pièces jointes à la demande et notamment toute conclusion de Convention de Mise à Disposition ;
 - Informer l'Alliance de tout retrait, suspension d'habilitation, ou de tout manquement analytique et/ou organoleptique notifiés dans le cadre de l'AOC revendiquée par le vin présenté au Classement des Crus Bourgeois du Médoc ;
 - Autoriser l'Alliance à traiter les données contenues dans le présent document pour les besoins exclusifs du Classement des Crus Bourgeois du Médoc ainsi qu'à les transmettre, dans ce même cadre, à l'OV ainsi qu'à tout tiers partenaire du Classement des Crus Bourgeois du Médoc qui aura été sélectionné par l'Alliance à l'issue d'un appel d'offres. Ces données restent l'entière propriété de l'exploitant, lequel bénéficie pour les seules données personnelles et nominatives figurant au présent, d'un droit d'accès et de rectification qu'il pourra exercer en adressant *un courrier à l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc au 12 rue d'Enghien 33000 Bordeaux.*
 - Une autorisation de procéder par l'OV à l'identification d'un maximum de 150 bouteilles des millésimes N-3, N-2, N-1, N, N+1, N+2.
- ⇒ La charte relative à l'utilisation de la mention « Cru Bourgeois » signée par l'exploitant.
- ⇒ Un extrait du cadastre au format 1/2500 (www.cadastre.gouv.fr) indiquant distinctement les parcelles de l'exploitation et les parcelles destinées à l'élaboration du Cru.
- ⇒ La copie du CVI de l'exploitation.
- ⇒ Un extrait du cadastre au format 1/2500 (www.cadastre.gouv.fr) indiquant distinctement la destination des bâtiments rattachés à l'exploitation selon les critères suivants :
 - Vinification
 - Stockage des vins en vrac
 - Stockage des vins conditionnés
 - Espace destiné à l'accueil du public et à la dégustation
- ⇒ Une ou des photos au format JPG (support numérique) des bâtiments principaux et des abords.

- ⇒ Un plan des installations destinées au stockage des vins en vrac indiquant la nature, la situation, l'identité et le volume nominal des contenants disponibles à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments d'exploitation.
- ⇒ Un plan des installations destinées au stockage des vins conditionnés complété du nombre de bouteilles pouvant y être entreposées.
- ⇒ Un justificatif de sa situation de sous entrepositaire ainsi qu'une autorisation d'accès et d'identification et de prélèvement par l'OV dans le cas où l'exploitant a recours à un entrepositaire agréé.
- ⇒ Au moins une photographie (format JPG) des installations destinées à la réception et à la dégustation
- ⇒ Une copie du certificat d'enregistrement de la marque viticole désignant le vin présenté au Classement des Crus Bourgeois du Médoc au registre national des marques tenu par l'INPI ou l'OHMI ou l'OMPI ainsi que la copie de son renouvellement.
- ⇒ La preuve d'obtention d'une certification environnementale agréée par le Ministère de l'Agriculture de niveau 2.

2.2. CLASSEMENT PUBLIÉ EN 2020 :

Le classement 2020 est proclamé avant le 1^{er} Mars 2020.

Les millésimes classés sont les millésimes 2018-2019-2020-2021-2022.

Chaque candidat choisit comme millésime de référence 5 millésimes compris entre les millésimes 2008 et 2016 inclus.

Les échantillons destinés à l'analyse sensorielle de classement sont prélevés sur stock par l'OV.

Le stock de chacun des millésimes choisis par le candidat doit être supérieur à un équivalent de 200 bouteilles 0,75 l le jour du prélèvement. Le candidat fait connaître son choix dans le dossier de candidature au classement.

Si le candidat prouve qu'il n'a pas en stock l'équivalent de 200 bouteilles 0,75l pour 5 des 9 millésimes de référence, le nombre de millésimes de référence est réduit à 2 : 2015 et 2016. Dans ce cas, le candidat ne peut présenter son cru à une mention complémentaire.

Les candidats ayant figuré au moins cinq fois à la sélection officielle des Crus Bourgeois du Médoc publiée annuellement par l'Alliance depuis le millésime 2008 et qui ne se présentent pas à l'obtention d'une mention complémentaire sont dispensés de l'analyse sensorielle de classement.

2.2.1. Dépôt du dossier de candidature au classement

Idem classement publié en année N candidature au plus tard le 30 septembre 2018

2.2.2. Composition du dossier de candidature au classement

Idem classement publié en année N sauf :

La preuve d'obtention d'une certification environnementale agréée par le Ministère de l'Agriculture de niveau 2 est supprimée.

Est ajouté un état des stocks des millésimes 2008 à 2016 inclus.

2.3. CLASSEMENT PUBLIÉ EN 2025 :

Le classement 2025 est proclamé avant le 1^{er} Mars 2025. Les millésimes de référence sont les millésimes 2017-2018-2019-2020 et 2021. Les millésimes classés sont les millésimes 2023-2024-2025-2026-2027.

Pour les candidats classés en 2020, les échantillons destinés à l'analyse sensorielle de classement proviennent des bouteilles identifiées par l'OV et sont apportés par le candidat sur demande de l'OV. En cas d'identification sur des mises fractionnées, l'OV précise le numéro d'identification des échantillons de référence.

Pour les candidats non classés en 2020 le prélèvement des échantillons soumis à l'analyse sensorielle de classement est effectué par l'OV sur les lieux de stockage. Pour chaque millésime prélevé, les stocks au moment du prélèvement ne doivent pas être inférieurs à un équivalent de 1 200 bouteilles 0,75 l.

Pour les millésimes substitués dans les cas de force majeure décrits dans le cahier des charges, si le candidat ne dispose pas d'échantillons identifiés par l'OV, le prélèvement des échantillons soumis à l'analyse sensorielle de classement est effectué par l'OV sur les lieux de stockage. Le stock au moment du prélèvement ne doit pas être inférieur à un équivalent de 1 200 bouteilles 0,75 l.

2.3.1. Dépôt du dossier de candidature au classement

Idem classement publié en année N : candidature au plus tard le 30 septembre 2023

2.3.2. Composition du dossier de candidature au classement

Idem classement publié en année N

2.4. ENREGISTREMENT DE LA CANDIDATURE :

Dès réception du dossier de candidature de classement, l'Alliance vérifie que le dossier qui lui a été adressé contient toutes les pièces et attestations requises.

L'Alliance délivre alors au candidat dans les 10 jours ouvrés qui suivent la date de réception du dossier une attestation d'enregistrement de sa candidature.

Si le dossier est incomplet, l'Alliance en informe le candidat qui dispose alors de 10 jours ouvrés pour déposer une nouvelle et ultime candidature.

3. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS »

3.1. VÉRIFICATION DE L'ÉLIGIBILITÉ

3.1.1. Classement publié en année N

L'OV procède, au plus tard avant le 1^{er} décembre qui suit le dépôt de la candidature à la vérification de l'éligibilité du candidat selon la grille fournie en Annexe 1.

Cette vérification comprend une vérification documentaire des éléments fournis par le candidat dans son dossier et une visite sur site.

Le but de cette vérification est de vérifier par tout moyen (consultation de documents y compris documents commerciaux et registres officiels, inventaire, évaluation visuelle ou prise de mesures) que le candidat respecte les critères d'éligibilité fixés par le cahier des charges.

La visite de vérification a lieu sur le site d'exploitation mentionné dans le dossier de candidature de classement et le cas échéant chez les entrepositaires désignés dans le dossier. L'OV doit pouvoir accéder librement à tous les bâtiments et installations décrits dans le dossier de candidature de classement.

L'OV informe le candidat de la date de réalisation de la visite. Le candidat doit se rendre disponible pour cette visite.

Dans les 10 jours ouvrés qui suivent la visite, l'OV transmet au candidat ses conclusions qui peuvent être **Eligible ou Non Eligible**.

Le candidat est déclaré non éligible lorsque l'un des points vérifiés ne remplit pas les exigences spécifiées par le cahier des charges.

En cas de non-éligibilité, les conclusions sont motivées par l'OV. Le candidat peut alors soit renoncer à sa candidature, soit demander une nouvelle vérification après avoir répondu aux motifs de non éligibilité dans les 15 jours ouvrés qui suivent la notification par l'OV. L'OV procède alors à une nouvelle vérification.

Dans les 10 jours ouvrés qui suivent la nouvelle vérification, l'OV transmet au candidat ses conclusions qui peuvent être **Eligible ou Non-Eligible**. En cas de non-éligibilité, les conclusions sont motivées par l'OV.

Les candidats non éligibles ne pourront pas être classés.

3.1.2. Classement publié en 2020

Critères environnementaux : L'éligibilité sera prononcée sous condition que le Cru adresse à l'OV une preuve d'engagement dans une démarche de certification de niveau 2 avant le 30 juin 2019

3.2. ANALYSE SENSORIELLE DE CLASSEMENT

L'analyse sensorielle de classement est destinée à vérifier la constance de la qualité et l'aptitude au vieillissement des Crus éligibles.

Cette analyse est effectuée sur des millésimes dits de référence pour chaque période de classement et uniquement sur des vins conditionnés.

L'analyse sensorielle de classement est réalisée à partir des échantillons identifiés par l'OV et munis d'un dispositif d'inviolabilité.

L'OV collecte autant d'échantillons identifiés que nécessaire pour la réalisation de l'analyse sensorielle de classement.

3.2.1. Conditions de réalisation de l'analyse sensorielle de classement

3.2.1.1. Présentation des échantillons

L'OV procède à l'anonymisation des échantillons des Crus candidats. Chaque Cru a une présentation rigoureusement identique. L'ordre de présentation des Crus proposés aux dégustateurs est aléatoire.

Dans le cas où le format d'une bouteille est différent, elle fait l'objet d'un transvasement au moment de l'analyse sensorielle.

3.2.1.2. Salle de dégustation

La dégustation a lieu dans une salle dédiée à l'analyse sensorielle dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, une température adaptée, un point d'eau, un poste de dégustation permettant une prise de décision individuelle, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif et une salle de préparation adjacente préservant l'anonymat des échantillons.

3.2.1.3. La dégustation

Chaque Cru est dégusté par dix dégustateurs choisis par l'OV parmi les dégustateurs formés par l'Alliance pour le classement.

Les dégustateurs sont répartis en deux groupes de 5 dégustateurs qui dégustent le cru au cours de séances de dégustations distinctes.

Chaque séance de dégustation débute par la dégustation d'un ou plusieurs échantillons représentatifs des vins à déguster permettant aux dégustateurs de se mettre en bouche avant toute dégustation.

Durant chaque séance de dégustation, chaque groupe déguste les 5 millésimes d'au maximum dix Crus avec une pause de quinze minutes à mi-séance.

L'ordre de présentation et les crus présentés sont différents pour chacun des groupes.

3.2.1.4. Avis des dégustateurs

L'analyse sensorielle est réalisée au moyen d'une fiche de dégustation remise à chaque dégustateur.

Les cinq millésimes d'un même Cru sont dégustés lors d'une dégustation de type verticale donnant lieu à l'attribution par chaque dégustateur d'une note globale par Cru.

Dans le cas où, au minimum deux dégustateurs, détectent un goût de bouchon, un nouvel échantillon est proposé aux dégustateurs.

Chaque membre de la commission de dégustation doit, à titre individuel et pour chaque Cru dégusté, affecter l'une des quatre notes globales suivantes :

- A : Cru présentant une haute qualité constante
- B : Cru présentant soit une bonne qualité constante ou parfois haute mais irrégulière
- C : Cru présentant une qualité limite
- D : Cru présentant une qualité insuffisante

En cas de présence d'un défaut majeur sur un millésime, le dégustateur le justifie selon la grille de défaut majeur fournie.

La levée de l'anonymat est effectuée par l'OV à l'issue de la dégustation et après le départ des dégustateurs.

Un compte-rendu détaillé de la séance de dégustation est établi par l'OV et transmis à l'Alliance.

3.2.1.5. Traitement des résultats

La grille de traitement des notes globales définie en Annexe 2 est utilisée.

La note de chacun des dégustateurs est transformée en points selon le barème suivant : A= 4 points, B= 2 points, C=0 point, D=-4points.

La somme des points issus des 10 dégustateurs sert pour le positionnement du Cru dans l'un des quatre niveaux suivants :

- ⇒ Niveau 1 : Conforme, avec un niveau qualitatif supérieur et constant et permettant l'accès, si candidature, aux niveaux Cru Bourgeois, Cru Bourgeois Supérieur, Cru Bourgeois Exceptionnel.
- ⇒ Niveau 2 : Conforme, avec un niveau qualitatif supérieur et permettant l'accès, si candidature, aux niveaux Cru Bourgeois, Cru Bourgeois Supérieur.
- ⇒ Niveau 3 : Conforme, avec un niveau qualitatif suffisant et permettant l'accès au niveau Cru Bourgeois.
- ⇒ Niveau 4 : Non conforme, avec un niveau qualitatif insuffisant

Pour chaque niveau défini ci-dessus, un nombre minimum de points à atteindre est requis.

Ce nombre minimum de points à atteindre par niveau est défini à l'occasion de chaque Classement par le Conseil d'Administration de l'Alliance sur la base des recommandations de la Commission Technique. Le nombre de points requis pour chaque niveau est porté à la connaissance des candidats avant le lancement des séances de dégustation.

3.2.2. Conclusions de l'analyse sensorielle

L'OV procède au dépouillement des résultats de l'analyse sensorielle et transmet les conclusions aux candidats.

L'OV transmet à chaque exploitant le niveau atteint par son Cru à l'analyse sensorielle.

Dans les 10 jours qui suivent la notification des conclusions, le candidat peut demander une nouvelle analyse sensorielle.

La nouvelle analyse sensorielle dite dégustation d'appel est organisée dans les mêmes conditions d'organisation que l'analyse initiale.

Quel que soit le résultat de la dégustation d'appel, ce sont les conclusions de la dégustation d'appel qui prévalent.

4. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS » AVEC MENTION COMPLÉMENTAIRE

4.1. PRÉ-REQUIS

Seuls les candidats répondants aux exigences du classement en « Cru Bourgeois » et ayant obtenu le Niveau 1 ou 2 à l'analyse sensorielle peuvent prétendre à une mention complémentaire.

Le candidat doit en outre répondre aux exigences suivantes :

- ⇒ Pour la mention complémentaire « Cru Bourgeois Supérieur » :

Le candidat doit avoir fait acte de candidature au moins pour son nom de château principal.

- ⇒ Pour la mention complémentaire « Cru Bourgeois Exceptionnel » :

Seul le cru désigné par son nom de château principal peut être candidat.

- ⇒ Respecter le critère 1 du cahier des charges en apportant la preuve à l'OV d'une validation d'une démarche reconnue aux niveaux 2 et 3 de la certification environnementale par le Ministère de l'Agriculture.
- ⇒ Avoir démontré dans leurs dossiers spécifiques de candidature le caractère exceptionnel ou supérieur du Cru au regard des Critères 2 et 3 du cahier des charges.

Il doit pour cela déposer un dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire.

4.2. DOSSIER SPÉCIFIQUE DE CANDIDATURE À UNE MENTION COMPLÉMENTAIRE

Chaque Cru candidat transmet à l'OV un dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire en quatre exemplaires sous format papier et un exemplaire envoyé par courriel. Le dossier spécifique de candidature est envoyé par courrier recommandé avec accusé de réception avant le 1^{er} février de l'année N-1.

Les dossiers spécifiques de candidature à une mention complémentaire comprennent :

- ⇒ Une copie du certificat d'obtention d'une certification environnementale de niveau 2 et de niveau 3 (sauf pour le classement 2020).
- ⇒ Au maximum 50 pages hors annexes suivant un plan présenté en annexe 3 dans lesquelles, l'exploitant développe les points forts et les spécificités de son Cru sur les 10 thèmes des critères 2 et 3. L'exploitant indique le nom ainsi que le poste occupé par les personnes qui participeront à la visite complémentaire de vérification.
- ⇒ Un résumé du dossier spécifique d'une page rédigé par l'exploitant
- ⇒ Des annexes (éléments de preuve en appui des arguments de l'exploitant). Les annexes suivent le même ordre que le dossier.

4.2.1. Vérification du critère 1

Ce critère est vérifié sur la base des documents fournis dans le dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire. Pour le classement de 2020 une vérification de l'obtention de la certification de niveau 2 avant le 30 juin 2019 sera faite par l'OV avant la publication du classement.

L'OV vérifie que les crus répondent au critère 1 et écarte les dossiers qui n'y répondent pas.

4.2.2. Évaluation des critères 2 et 3

L'évaluation de la qualité des dossiers spécifiques est effectuée par l'analyse du dossier par une commission d'experts complétée par une visite complémentaire de vérification.

4.2.2.1. Commission d'experts

L'OV désigne parmi la liste d'experts fournie par l'Alliance une commission de 10 experts (5 par profil) nommée ci-après « La commission d'experts ».

Parmi ces experts, au moins deux, c'est-à-dire un par profil, sont également nommés « spécialistes », ils réalisent les visites sur site.

La commission d'experts délibère valablement lorsqu'au moins 6 de ses membres (3 par profil) sont réunis dont au moins 2 « spécialistes », un par profil.

L'évaluation des critères 2 et 3 est confiée à la commission d'experts.

Cette évaluation est effectuée d'après l'étude du dossier spécifique de candidature aux mentions complémentaires transmis par le candidat complétée d'une visite complémentaire de vérification.

4.2.2.2. Étude documentaire

L'OV présente en détail chaque dossier spécifique de candidature à la Commission d'Experts.

La commission d'experts rédige une note de synthèse par thème indiquant les points forts et les points faibles ainsi que les points à vérifier au cours de la visite complémentaire de vérification.

Le dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire et la synthèse sont ensuite transmis par l'OV aux deux spécialistes (un par profil) en vue de la visite complémentaire de vérification.

4.2.2.3. Visite complémentaire de vérification

L'objectif de cette visite est de vérifier les éléments présentés dans le dossier spécifique de candidature et d'apporter les réponses aux interrogations de la commission d'experts.

La visite est réalisée par les spécialistes et encadrée par un représentant de l'OV qui s'assurent de l'impartialité, sur rendez-vous, suivant un protocole et un temps déterminés.

L'Exploitant est informé de la durée de visite prévue. L'Exploitant se rend disponible pour la visite.

La visite se déroule en présence de l'exploitant ou de son représentant. Il peut se faire assister d'autres salariés de l'exploitation sachant que les experts ne peuvent avoir affaire qu'à deux interlocuteurs simultanément. Les interlocuteurs doivent avoir été préalablement désignés dans le dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire.

Aucune pièce complémentaire ne peut être apportée au dossier spécifique lors de la visite.

Les candidatures type « multi-crus » sont visitées par les mêmes spécialistes, cependant les visites ne sont pas combinées.

Le représentant de l'OV prend note des réponses données à chaque question posée par les spécialistes et établit avec les spécialistes un rapport de visite.

4.2.2.4. Synthèse

Dans les jours qui suivent la vérification, une réunion est organisée par l'OV avec la commission d'experts pour juger des réponses apportées par le candidat aux questions posées ainsi que de la cohérence entre le dossier spécifique à une mention complémentaire et les éléments vus lors de la visite.

La commission attribue alors aux 10 thèmes un niveau d'appréciation a, b, c ou d par ordre décroissant de niveau qualitatif.

4.2.2.5. Conclusions de la commission d'experts

Lorsque toutes les visites ont été réalisées, l'OV convoque la commission d'experts une ultime fois dans l'objectif d'harmoniser les appréciations et de délibérer définitivement.

Chaque dossier spécifique est présenté par l'OV anonymement à la commission d'experts qui peut réévaluer les notes attribuées par comparaison avec l'ensemble des dossiers spécifiques examinés.

A l'issue de cette réunion, la commission d'experts attribue à chacun des 10 thèmes de chaque dossier spécifique un niveau d'appréciation définitif A, B, C ou D par ordre décroissant de niveau qualitatif.

4.2.2.6. Traitement en vue du classement

Le traitement des résultats est effectué par l'OV.

L'appréciation des experts est convertie en points en suivant le barème suivant : A= 4 points, B= 2 points, C=0 point, D est éliminatoire.

La note du dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire, obtenue par la somme des points issus des 10 thèmes, ouvre l'accès à une mention complémentaire.

Seuls les candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 12 et aucun D sont admissibles à une mention complémentaire.

La grille de traitement des notes définie en Annexe 4 est utilisée.

5. DELIBERATION DU JURY POUR LE CLASSEMENT

5.1. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS »

Le jury valide les conclusions définitives présentées par l'OV.

Seuls les crus éligibles peuvent être classés.

Le jury établit la liste des « Crus Bourgeois » classés en respectant les règles suivantes :

5.1.1. Classement publié en année N

Les crus notifiés éligibles et ayant obtenu le Niveau I, II ou III à l'analyse sensorielle sont classés « Cru Bourgeois ».

5.1.2. Classement 2020

Les crus ayant obtenu le Niveau IV à l'examen organoleptique ne sont pas classés.

Les crus éligibles ayant présenté cinq millésimes et obtenu le Niveau I, II ou III à l'examen organoleptique sont classés « Cru Bourgeois ».

Les crus éligibles n'ayant pu présenter, faute de stock, cinq millésimes de référence pour le classement 2020 et ayant obtenu le Niveau I ou II sont classés après l'analyse sensorielle de leurs millésimes 2015 et 2016. Ces crus ne peuvent prétendre à une mention complémentaire.

Les crus éligibles ayant figuré au moins cinq fois à la sélection officielle des Crus Bourgeois du Médoc publiée annuellement par l'Alliance depuis le millésime 2008 et qui ne se présentent pas à l'obtention d'une mention complémentaire sont classés.

5.2. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR » :

Obtiennent la mention complémentaire « Cru Bourgeois Supérieur » tous les crus répondant aux conditions suivantes :

- Avoir été notifié Éligible par l'OV ;
- Avoir fait acte de candidature à une mention complémentaire et avoir déposé un dossier spécifique de candidature à une mention complémentaire ;
- Avoir déposé une candidature à une mention complémentaire pour le nom de château principal de l'exploitation sur laquelle est produite le cru ;
- Avoir obtenu à la dégustation des 5 millésimes de référence le Niveau I ou II ;
- Avoir répondu au critère 1 ;
- N'avoir obtenu aucune appréciation D lors de l'étude du dossier spécifique par la commission d'experts ;
- Avoir obtenu la note minimum d'admissibilité à une mention complémentaire pour l'étude des critères 2 et 3.

5.3. CLASSEMENT « CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL » :

La mention complémentaire « Cru Bourgeois Exceptionnel » est attribué par le jury. Les délibérations du jury se font anonymement. L'anonymat est garanti par l'OV qui attribue à chaque cru un numéro d'anonymat. L'OV est le seul à connaître l'appellation et l'identité des crus candidats.

Chaque membre du jury est informé, pour chacun des crus, des notes de dégustation et des appréciations obtenues dans chacun des 10 thèmes des critères 2 et 3. Le jury peut demander des précisions au représentant de l'OV.

Le jury peut débattre de la qualité des candidatures.

A l'issue des débats un vote à bulletin secret est organisé.

La mention complémentaire « Cru Bourgeois Exceptionnel » est attribuée aux crus répondant aux conditions suivantes :

- Avoir été notifié Éligible par l'OV ;
- Avoir fait acte de candidature à la mention complémentaire « Cru Bourgeois Exceptionnel » ;
- Être le nom de château principal de l'exploitation ;
- Avoir obtenu le niveau I à la dégustation des 5 millésimes de référence ;
- Avoir répondu au critère 1 ;
- N'avoir obtenu aucune appréciation D lors de l'étude du dossier spécifique par les experts ;
- Avoir obtenu la note minimum d'admissibilité à une mention complémentaire ;
- Avoir obtenu les deux tiers des voix du jury.

6. RECOURS ET PUBLICATION DU CLASSEMENT

A l'issue des délibérations, l'OV procède à la levée de l'anonymat et transmet la liste des noms des Crus de chacun des trois groupes à l'Alliance.

L'Alliance informe chaque cru candidat de son classement.

Le candidat peut alors :

- Contester les conclusions du jury
- Renoncer à figurer au classement

6.1 En cas de contestation

Les candidats disposent de 5 jours ouvrés pour contester par lettre recommandée avec accusé de réception auprès de l'Alliance les délibérations du jury.

Dès lors, ils peuvent retirer auprès de l'Alliance la note obtenue à la dégustation et le cas échéant les appréciations des experts pour chaque thème du dossier spécifique de candidature.

Les candidats, accompagnés si besoin d'un salarié de l'exploitation, seront reçus dans les 15 jours ouvrés qui suivent la connaissance par l'Alliance de leur décision de contestation par une commission d'appel constituée du Président ou du Vice-Président du Jury initial, de deux membres du jury tirés au sort, de deux membres de la commission d'experts tirés au sort parmi les experts volontaires et d'un membre tiré au sort parmi les dégustateurs volontaires. A l'issue des auditions, les membres de la commission d'appel procéderont à un vote à bulletin secret à la majorité des 2/3 afin de statuer sur la demande du candidat.

L'Alliance fera connaître la décision de la commission d'appel au candidat.

6.2 En cas de renonciation

Les candidats qui souhaitent renoncer à figurer au classement y compris après contestation font connaître leur décision à l'Alliance par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard 15 jours avant la publication du classement.

6.3 Publication

C'est l'Alliance qui est chargée de rendre public le classement.

7. LES DEGUSTATEURS

7.1. DÉSIGNATION :

L'Alliance propose, après appel à candidature à l'OV, une liste de dégustateurs.

Chaque dégustateur s'engage sur l'honneur :

- A garder pour strictement confidentielles les informations qu'il aurait eues à connaître et la teneur des délibérations.
- À ne pas avoir de contact direct ou indirect avec un des candidats jusqu'à la publication des résultats du classement.
- À prendre ses décisions avec la plus grande objectivité, sans aucun parti pris.
- À avertir l'OV de toute modification de sa situation pouvant compromettre son indépendance et son impartialité.

7.2. INDÉPENDANCE

Les dégustateurs fournissent une attestation sur l'honneur mentionnant les liens directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou association dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au classement.

7.3. COMPÉTENCE

Les dégustateurs fournissent un Curriculum Vitae reprenant les formations et leur parcours professionnel ainsi qu'un recueil de tout élément prouvant la réputation du dégustateur dans son domaine (publications, articles de presse, témoignages...)

7.4. PRÉ-SÉLECTION

Les dégustateurs sont sélectionnés en fonction de leur curriculum vitae. Ils doivent posséder un diplôme d'œnologie (DNO) ou de sommellerie ou le DUAD ou Masters of Wine ou avoir une expérience significative et régulière en dégustation.

L'OV soumet à l'Alliance la liste des dégustateurs retenus pour la formation.

7.5. FORMATION :

Les dégustateurs participent obligatoirement aux séances de formation organisées par la Commission Technique de l'Alliance.

Durant ces séances de formation, il est notamment présenté aux dégustateurs un panel de Crus sélectionné par la Commission Technique.

7.5.1. Objectif de la formation

Les formations ont pour objectifs :

- De prendre connaissance de l'histoire des Crus Bourgeois du Médoc.
- De prendre connaissance de la procédure globale du Classement.
- De prendre connaissance de la procédure de dégustation et de traitement des résultats.
- D'intégrer les caractéristiques organoleptiques des Crus issus des différentes AOC du Médoc.
- D'intégrer les caractéristiques propres à chaque millésime

Ces objectifs sont réalisés en utilisant le panel de Crus sélectionné par la Commission Technique de l'Alliance.

7.5.2. Sélection du panel de Cru destiné à la formation

Des échantillons sont collectés chez des Crus candidats, déjà classés ou non. Au moins 40 exploitations représentatives des Crus Bourgeois du Médoc sont sélectionnées.

La sélection des Crus devant fournir des échantillons est définie par l'OV pour représenter les différentes AOC.

Les échantillons sont collectés par l'OV parmi les échantillons mis sous scellés des exploitations sélectionnées ou prélevés sur stock dans les mêmes conditions que pour le classement.

Le panel est constitué par la Commission Technique de l'Alliance. Il est constitué d'au moins 10 Crus représentatifs des quatre niveaux décrits au cahier des charges :

- Niveau 1 : conforme avec un niveau qualitatif supérieur et constant
- Niveau 2 : conforme avec un niveau qualitatif supérieur
- Niveau 3 : conforme avec un niveau qualitatif limite
- Niveau 4 : non conforme avec un niveau qualitatif insuffisant

À l'issue de la constitution du panel et de la formation des dégustateurs, la Commission Technique transmet un avis motivé à l'Alliance pour la définition des notes minimales d'accès aux différents niveaux.

7.6. SÉLECTION

A l'issue des formations, l'OV organise une séance d'évaluation dont l'objectif est d'établir un classement des dégustateurs en fonction de la fiabilité et de la reproductibilité de leurs réponses.

Les trente premiers dégustateurs sont retenus pour participer aux dégustations de classement.

En cours de classement, l'OV écartera tout dégustateur s'il estime que des compétences relatives à la méthode, l'impartialité ou l'indépendance n'étaient plus remplies. Dans ce cas, un nouveau dégustateur est nommé dans l'ordre du classement établi lors des pré-sélections.

8. LES EXPERTS

8.1. DÉSIGNATION :

L'Alliance propose à l'OV, après appel à candidature, une liste d'experts.

Chaque expert s'engage sur l'honneur :

- A garder pour strictement confidentielles les informations qu'il aurait eues à connaître et la teneur des délibérations.
- À ne pas avoir de contact direct ou indirect avec aucun des candidats en dehors du processus de classement jusqu'à la publication des résultats du classement.
- À prendre ses décisions avec la plus grande objectivité, sans aucun parti pris.
- À avertir l'OV de toute modification de sa situation pouvant compromettre son indépendance et son impartialité.

8.2. INDÉPENDANCE

Les experts fournissent une attestation sur l'honneur mentionnant les liens directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou association dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au classement.

8.3. COMPÉTENCE

Les experts fournissent un Curriculum Vitae reprenant les formations et le parcours professionnel ainsi qu'un recueil de tout élément prouvant la réputation de l'expert dans son domaine (publications, articles de presse, témoignages...)

8.4. DÉSIGNATION

L'Alliance et l'OV après avoir étudié la qualité de la candidature de chaque expert et vérifié qu'il répondait aux exigences de compétence, d'impartialité sélectionnent au moins 5 experts par profil.

Il y a deux profils correspondant aux critères de compétence des experts :

- Un profil technique
- Un profil commerce et promotion

En cours de classement, l'OV écartera tout expert s'il estime que des compétences relatives à la méthode, l'impartialité ou l'indépendance n'étaient plus remplies. Dans ce cas, un nouvel expert pourra être nommé dans les mêmes conditions de désignation.

L'OV désignera parmi la liste des experts les membres de la commission d'experts

8.5. FORMATION

Les experts sont obligatoirement formés par la Commission Classement de l'Alliance et par l'OV.

Cette formation présente les objectifs du classement et la méthodologie mise en œuvre pour le réaliser, l'histoire et le positionnement des Crus Bourgeois du Médoc, ainsi que la mission d'évaluation des critères 2 et 3 pour l'attribution d'une mention complémentaire.

L'OV présente aux experts la procédure de visite complémentaire de vérification.

9. LE JURY

Le Jury est l'autorité morale chargée d'établir le classement des Crus Bourgeois du Médoc. Il est proposé par l'Alliance à l'OV et composé de 6 personnes :

- Un Président de Jury et un Vice-Président de Jury choisis parmi des personnalités dotés d'une expérience et d'une compétence reconnue dans la filière viticole ;
- 1 membre issu du profil des techniciens de la commission d'experts et n'ayant fait aucune visite sur site ;
- 1 membre issu du profil commerce et promotion de la commission d'experts et n'ayant fait aucune visite sur site ;
- 2 membres désignés parmi les dégustateurs.

Le jury est assisté dans ses délibérations par l'OV qui garantit l'anonymat des candidatures.

10. PROCÉDURE D'IDENTIFICATION DES ÉCHANTILLONS REPRESENTATIFS DES MILLÉSIMES DE RÉFÉRENCE

10.1. CLASSEMENT PUBLIÉ EN ANNÉE N

En vue de procéder à l'analyse organoleptique de classement l'OV procède pour chaque Cru à l'identification d'échantillons représentatifs du Cru pour les millésimes de référence.

10.1.1. Déclaration de conditionnement

Chaque Cru classé ou candidat au classement déclare les conditionnements des millésimes de référence au moins cinq jours ouvrés avant la date de conditionnement à l'OV à l'aide d'un formulaire de déclaration de conditionnement mis à disposition par l'Alliance.

L'exploitant transmet les informations suivantes :

- Dates de mise en bouteilles
- Volume concerné
- Lieux de stockage si les vins sont stockés à la propriété ou chez un entrepositaire agréé
- Durée de conservation des vins embouteillés avant commercialisation.

Pour les Crus ne disposant pas d'un lieu de stockage à la propriété et n'ayant pas recours à un entrepositaire agréé, les dates de mise en bouteilles sont déclarées à l'Alliance au minimum quinze jours ouvrés avant le début des opérations de mise en bouteilles avec la déclaration de conditionnement type mise à disposition par l'Alliance.

L'OV maîtrise et tient à jour l'apurement déclaratif des volumes conditionnés. Ces informations sont disponibles pour l'Alliance.

L'OV vérifie la concordance des données de conditionnement qu'il détient avec le registre de mise en bouteilles tenu par l'exploitant.

10.1.2. Identification des échantillons.

Tout Cru pour lesquels une identification d'échantillons représentatifs du Cru pour chacun des millésimes de référence n'a pas pu être réalisée pour cause de déclaration de conditionnement tardive ne pourra pas prétendre au Classement.

10.1.2.1. Cas général

Pour chaque Cru et chaque millésime de référence ou de classement, l'OV déclenche une procédure d'identification d'échantillons représentatifs des Crus conditionnés. L'identification a lieu dans les 60 jours qui suivent les dates de conditionnement déclarées par l'exploitant.

Tout conditionnement d'un lot peut faire l'objet d'une identification d'échantillons. Par conséquent dans le cas de conditionnement fractionné, chaque conditionnement peut faire l'objet d'une identification d'échantillons. L'OV identifie entre cent (100) et cent cinquante (150) échantillons équivalence 0,75 litre du lot conditionné sur une ou plusieurs dates de conditionnement du Cru.

L'exploitant est informé de la date d'identification pour le Cru concerné par un avis de passage, reçu au moins cinq (5) jours ouvrés avant le passage de l'agent sur l'exploitation ou chez l'entrepositaire agréé tiers.

Le jour de l'identification, l'exploitant remet un état du stock bouteilles, par lieu de stockage, à l'OV selon le formulaire type mis à disposition par l'Alliance.

Cet état liste par centilisation les bouteilles du lot conditionné.

L'état du stock comporte, pour le lot conditionné, entre autres, les indications suivantes :

- Numéros de lot ;
- L'AOC ;
- Le millésime.

Chaque box de stockage doit être identifié dans le chai par un numéro de lot, nom du Cru, AOC et millésime.

Avant toute identification, l'OV vérifie la concordance entre l'état des stocks fourni par l'exploitant et le logement du vin dans les contenants.

À partir de cet état du stock, l'OV identifie, en présence du demandeur ou de son représentant, un certain nombre d'échantillons équivalence 0,75 litres par millésime.

Les échantillons à identifier sont choisis de manière aléatoire dans différents box ou à partir de différents conditionnement de sorte à constituer un échantillonnage représentatif du volume conditionné pour le Cru considéré.

À l'issue de l'identification, l'OV fait l'inventaire des bouteilles identifiées qu'il fait signer au candidat ou à son représentant.

Les échantillons sont identifiés par une étiquette et scellés de manière inviolable. Ils sont conservés par l'exploitant sous son entière responsabilité. L'étiquette indique un numéro d'identification.

Les stocks de bouteilles identifiés demeurent en l'état jusqu'au terme de la procédure de Classement.

L'OV peut à tout moment prélever des échantillons identifiés et notamment pour la constitution du panel de crus destiné à la formation des dégustateurs. L'OV tient à jour un état des stocks par Cru et par millésime. En cas d'utilisation par l'exploitant de tout ou partie des échantillons identifiés, l'exploitant ne pourra pas prétendre au Classement.

10.1.2.2. Cas particulier

Dans le cas dérogatoire prévu à l'article 2.1.6.2 du cahier des charges, l'identification des échantillons représentatifs est effectuée au moment du conditionnement.

L'OV prend de manière aléatoire les échantillons sur la chaîne de mise en bouteilles à raison, au minimum, d'une bouteille toutes les cinquante bouteilles.

Sur le compte-rendu d'identification, il indique l'identification du contenant d'où est issu le vin en cours de mise en bouteilles.

La détention des stocks de bouteilles scellées est identique au cas général.

PARTIE II :

Plan de vérification de suivi du Classement

Le présent plan vérification décrit les vérifications effectuées pendant toute la durée de conditionnement et de commercialisation des millésimes classés.

Ces vérifications portent sur :

- Le maintien des conditions d'éligibilité
- La qualité des produits
- La présentation des produits
- La délivrance et l'utilisation des stickers

Si lors des vérifications des écarts sont constatés, le cru s'expose à un régime de sanction décrit dans le présent plan.

Le plan de vérification décrit les obligations auxquelles doit se soumettre tout exploitant d'un cru classé afin de permettre la réalisation des vérifications prévues par le présent plan.

11. OBLIGATIONS DECLARATIVES :

11.1. DÉCLARATION DE REVENDICATION :

Pour chaque millésime classé, l'exploitant adresse à l'OV entre le 15 février et le 15 mai de la seconde année qui suit l'année de récolte une déclaration de revendication en « Cru Bourgeois ».

L'Alliance tient le formulaire à disposition du déclarant.

Ce formulaire comporte à minima :

- ⇒ Le nom du cru ;
- ⇒ Le nom et les coordonnées de l'exploitant ;
- ⇒ Le millésime ;
- ⇒ Le volume revendiqué ;
- ⇒ La date de fin de conditionnement.

11.2. DÉCLARATION DE CONDITIONNEMENT

Tout conditionnement d'un cru classé, revendiqué ou non, y compris en cas de renonciation, doit être déclaré à l'OV.

Cette déclaration est effectuée au moins cinq jours ouvrés avant la date de conditionnement prévue.

La déclaration est effectuée en ligne sur le site de l'OV ou à l'aide du formulaire fourni par l'OV.

11.3. DÉCLARATION D'ÉTIQUETAGE

Dans le cas où l'étiquetage d'un cru n'a pas lieu sur le site de l'exploitation, l'exploitant adresse à l'OV une déclaration d'étiquetage. Cette déclaration est effectuée à l'aide du formulaire fourni par l'OV.

11.4. RENONCIATION

Dans le cas où l'exploitant souhaite renoncer pour tout ou partie d'un volume revendiqué en « Cru Bourgeois », il en informe par écrit l'Alliance.

Le nom du cru ne peut plus être utilisé pour le volume renoncé de ce millésime. Les systèmes d'authentification sécurisée pour ce volume non utilisés sont restitués par l'exploitant.

11.5. MODIFICATION DE STRUCTURE

En cas de modification du statut de l'exploitation ou de modification des outils de production pouvant modifier les conditions d'éligibilité l'exploitant d'un cru classé informe l'Alliance.

12. QUALITE DES PRODUITS

12.1. VÉRIFICATION AVANT CONDITIONNEMENT :

12.1.1. Fréquence

Dans le courant de l'année de publication d'un classement, l'OV définit par tirage au sort pour chaque cru 2 millésimes soumis à une vérification organoleptique avant conditionnement.

A tout moment pendant la période de Classement, l'OV pourra augmenter la fréquence de vérification du cru avant conditionnement en fonction des résultats des différentes vérifications qu'il réalise.

12.1.2. Millésime non soumis à vérification

A réception de la déclaration de revendication, l'OV vérifie si le cru revendiqué est soumis à une vérification organoleptique aléatoire avant conditionnement pour le millésime concerné.

Si le millésime revendiqué n'a pas été désigné comme devant être contrôlé, l'OV délivre à l'exploitant une autorisation de conditionnement pour le volume total revendiqué dans un délai de dix jours ouvrés à compter de la date de réception de la déclaration de revendication.

12.1.3. Millésime soumis à la vérification organoleptique avant conditionnement

L'OV notifie par courriel à l'exploitant le déclenchement de la vérification organoleptique aléatoire avant conditionnement dans un délai de cinq jours ouvrés à compter de la réception de la déclaration de revendication du cru considéré.

Le cru retourne à l'OV le formulaire de prélèvement mis à disposition par l'Alliance sur lequel il indique la date de dégustation souhaitée.

12.1.4. Prélèvement des échantillons.

Le prélèvement est réalisé par l'OV.

Le demandeur et l'OV conviennent d'une date de prélèvement.

Le jour du prélèvement, l'exploitant remet un descriptif du lieu de prélèvement à l'OV, selon le formulaire mis à disposition par l'Alliance. .

Ce descriptif doit être à jour au moment du prélèvement et doit lister tous les contenants (cuves et barriques) logeant un ou des lots revendiqués au classement pour ce millésime.

Le descriptif du lieu de prélèvement comporte, pour le volume revendiqué, entre autres, les indications suivantes :

- ⇒ Numéros et capacité des cuves ;
- ⇒ Indication de l'AOC et du millésime ;
- ⇒ Emplacement des cuves et des barriques.

Chaque contenant doit être identifiable dans le chai par une référence et par sa capacité. Ces références sont inscrites de façon indélébile.

Pour les multi-crus, le millésime, l'appellation du vin, la référence du lot ainsi que le nom de chaque cru doivent être mentionnés.

A partir de ce descriptif, l'agent prélève, en présence du demandeur ou de son représentant, l'ensemble des contenants du cru soumis aux examens au prorata du volume des contenants.

L'OV procède au prélèvement d'au minimum quatre échantillons par lot revendiqué :

- ⇒ Un échantillon est destiné à une vérification analytique ;
- ⇒ Un échantillon est destiné à une vérification organoleptique ;
- ⇒ Un échantillon est laissé comme témoin chez le producteur sous sa responsabilité ;
- ⇒ Un échantillon est conservé comme témoin par l'OV ;

Les échantillons prélevés sont identifiés par une étiquette et scellés.

12.1.5. Vérification analytique

La vérification analytique a pour but de vérifier la conformité du lot revendiqué aux critères analytiques contenus dans le cahier des charges de son AOC.

Une analyse COFRAC de l'échantillon prélevé est réalisée par l'OV dans un laboratoire COFRAC de son choix.

Elle porte sur les paramètres suivants :

- ⇒ Titre alcoométrique volumique acquis ;
- ⇒ Les sucres (glucose + fructose) ;
- ⇒ Acidité totale ;
- ⇒ Acidité volatile ;
- ⇒ pH ;
- ⇒ IPT ou DO 280 ;
- ⇒ Dioxyde de soufre Libre et Total ;

12.1.6. Vérification organoleptique.

La vérification organoleptique avant conditionnement a pour but de s'assurer de la qualité des millésimes classés revendiqués.

Afin de procéder aux examens organoleptiques, l'Alliance fournit à l'OV une liste de dégustateurs.

L'OV valide la liste des dégustateurs proposés par l'Alliance, les convoque en fonction du calendrier annuel de dégustations. Les dégustateurs sont régulièrement formés conjointement par l'Alliance et l'OV, puis sont évalués par l'OV.

12.1.6.1. Formation des dégustateurs

Les dégustateurs participent obligatoirement chaque année aux séances de formation organisées par la Commission Technique de l'Alliance.

Les dégustateurs indépendants sont formés par la Commission Technique de l'Alliance au millésime concerné par la vérification organoleptique avant conditionnement.

En cours d'année, chaque dégustateur est évalué par l'OV afin de suivre ses compétences et le maintien de sa qualification. L'OV communique la synthèse du suivi des dégustateurs à l'Alliance, pour qu'elle oriente la formation et le recrutement de ses dégustateurs.

12.1.6.2. Déroulement des séances de dégustation

Les dégustations se déroulent dans une salle dédiée à l'analyse sensorielle dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, une température adaptée, un point d'eau, un poste de dégustation permettant une prise de décision individuelle, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif et une salle de préparation adjacente préservant l'anonymat des échantillons.

Chaque commission est constituée de cinq dégustateurs indépendants.

Les dégustateurs procèdent individuellement et sans concertation à l'examen des vins qui leur sont présentés.

Chaque commission de dégustation déguste au maximum quarante échantillons et au minimum cinq avec des pauses de quinze minutes tous les vingt échantillons. L'ordre de présentation des échantillons proposés aux jurys est aléatoire.

Les échantillons ont une présentation rigoureusement identique et portent un numéro d'identification. Ce numéro d'identification a été attribué par l'OV qui a établi une liste d'anonymisation.

La séance débute par la dégustation d'un ou plusieurs échantillons de mise en bouche.

12.1.6.3. *Avis de la Commission de dégustation*

Chaque dégustateur remplit la fiche individuelle de dégustation en affectant une note à chaque échantillon comprise entre zéro et deux. Deux étant la note la plus forte.

En cas de présence d'un défaut majeur, le dégustateur qualifie ce défaut selon la liste fournie.

La somme des notes individuelles de chaque dégustateur conduit à l'attribution de la note de dégustation.

- ⇒ Une note de dégustation de 7, 8, 9, 10 points conduit à l'appréciation « conforme ».
- ⇒ Une note de dégustation de 3, 4, 5, 6 points conduit à l'appréciation « Conforme avec des réserves ».
- ⇒ Une note de 0, 1, 2 points conduit à l'appréciation « Non conforme ».

La levée de l'anonymat est effectuée à l'issue de la dégustation et après le départ des dégustateurs par l'OV.

Un compte-rendu de dégustation est établi par l'OV qui encadre la dégustation et communiqué à l'Alliance.

Le résultat du cru est notifié à l'exploitant par l'OV dans un délai de cinq jours ouvrés à compter de la date de la dégustation. Si un défaut majeur a été identifié par la majorité des dégustateurs, il est communiqué à l'exploitant.

12.1.6.4. *Appel*

Tout exploitant dont le lot se voit attribuer la note « conforme avec des réserves » ou « non conforme » peut demander un nouvel examen organoleptique, à ses frais, du lot revendiqué. L'exploitant informe l'OV de sa volonté de faire appel dans un délai de vingt jours ouvrés à compter de la date de dégustation à laquelle son cru a été évalué, soit à partir d'un échantillon témoin, soit à partir d'un nouveau prélèvement.

Si le second examen organoleptique s'effectue sur un échantillon issu d'un nouveau prélèvement, ce dernier est effectué dans les mêmes conditions que la vérification initiale. Une vérification analytique est réalisée sur ce nouvel échantillon.

L'OV informe l'exploitant du résultat dans un délai maximum de cinq jours ouvrés à compter de la date de la dégustation. Le résultat de l'appel prévaut

12.2. VÉRIFICATION ORGANOLEPTIQUE APRÈS CONDITIONNEMENT :

Dans l'objectif de vérifier la qualité des produits portant la mention « Cru Bourgeois » sur le marché, une vérification après conditionnement est mise en place par l'Alliance.

Cette vérification est effectuée par la Commission Technique de l'Alliance avec l'aide de l'OV.

12.2.1. *Prélèvement des échantillons*

Des échantillons prêts à être mis en marché, durant ou après l'étiquetage, sont prélevés par l'OV chez les exploitants ou auprès des entrepositaires agréés tiers disposant de stocks de lots ayant obtenu une autorisation de conditionnement. Les échantillons sont alors transmis à l'Alliance pour des vérifications.

Des échantillons sont également prélevés de manière strictement aléatoire dans le commerce, dans tout lieu de vente ouvert au public, aussi bien dans l'Union Européenne qu'en dehors et ceci sans restriction, si possible deux échantillons sont prélevés. Les prélèvements sont réalisés soit par l'Alliance, soit par l'OV ou un prestataire désigné par l'un des deux.

12.2.2. *Examen organoleptique*

Les membres de la Commission Technique se réunissent périodiquement pour déguster les échantillons prélevés dans le cadre du suivi des vins mis sur le marché.

Chaque jury de dégustation est constitué au maximum de dix dégustateurs. Le nombre de dégustateurs par jury ne peut être inférieur à quatre.

Le nombre minimum d'échantillons dégustés par jury est de trois et le maximum est de quarante, avec une pause de quinze minutes après vingt échantillons.

Les échantillons sont présentés anonymement aux dégustateurs.

Les dégustateurs remplissent une fiche individuelle de dégustation et attribuent individuellement une note A, B, C ou D.

Tout écart organoleptique (une majorité de notes « c » et « d ») fait l'objet d'un rapport transmis à l'OV qui notifie le résultat à l'exploitant.

13. MAINTIEN DES CONDITIONS D'ELIGIBILITE

Pendant toute la durée de conditionnement des millésimes classés, les crus classés sont soumis à une vérification du maintien des conditions d'éligibilité.

Si lors des vérifications, l'OV constate qu'une des conditions d'éligibilité n'est plus remplie ou remplie partiellement, le cru s'expose aux sanctions prévues au chapitre Traitement des Ecarts.

13.1. FRÉQUENCE DES VÉRIFICATIONS

Chaque cru sera vérifié au moins une fois au cours de la période de conditionnement des millésimes classés sur l'ensemble des critères d'éligibilité prévus par le cahier des charges.

Si le cru est candidat au classement suivant, cette vérification pourra être effectuée en même temps que la vérification d'éligibilité au classement suivant.

Cette fréquence pourra être augmentée en application de la grille de traitement des écarts ou si l'OV ou l'Alliance, compte tenu des informations dont ils disposent estiment qu'un risque majeur pour la qualité des produits, l'utilisation des stickers ou la traçabilité des produits est encouru.

13.2. ORGANISATION DES VÉRIFICATIONS

L'OV informe l'exploitant du cru de sa volonté de procéder à une vérification au moins quarante-huit heures avant la réalisation de la vérification.

Néanmoins, tout non-respect d'une des conditions d'éligibilité constatée au cours d'une visite pour quelque raison que ce soit de l'OV donnera lieu à la notification d'un écart.

14. PRESENTATION DES PRODUITS

14.1. CONTENANT ET SYTÈME D'OBTURATION

Lors des vérifications organoleptiques après conditionnement, la Commission Technique vérifie que le contenant est conforme aux exigences du cahier des charges du classement.

Tout contenant en verre est autorisé du moment que la mise en bouteilles est réalisée à la propriété et que l'étiquette le stipule. En terme d'image et concernant les contenances de 75 cl, les bouteilles doivent être des bouteilles dites lourdes (au minimum 500 g) ou d'un type validé par l'ALLIANCE en fonction des exigences qu'elle jugera déterminantes. L'utilisation de tout autre contenant doit être soumise à la validation de l'ALLIANCE. La liste des contenants validés est mise à disposition par l'Alliance.

L'impression des bouchons comporte obligatoirement :

- Le millésime
- L'AOC revendiquée
- Le nom du château ou terme assimilé ou la dénomination de la société détentrice du Nom de Château.

Dans le cas d'un bouchage à vis, le Nom de Château ou terme assimilé apparaît sur la capsule.

14.2. ETIQUETAGE

La preuve de l'apposition de la mention « Cru Bourgeois » et le cas échéant de la mention complémentaire sur l'étiquette frontale est apportée par l'exploitant en conservant un exemplaire par série de bouteilles étiquetées.

Les éléments démontrant le respect des dispositions relatives à l'étiquetage pour tout le volume revendiqué sont apportés par l'exploitant à l'OV au moyen notamment de factures, bons à tirer, exemplaire d'étiquette...

14.3. ETIQUETAGE HORS EXPLOITATION

A titre dérogatoire, l'étiquetage pouvant être réalisé sur un ou plusieurs sites différents de celui de l'exploitation, aux conditions précisées au Cahier des Charges, l'exploitant indique l'adresse du ou des sites d'étiquetage, lors de la déclaration de conditionnement ou ultérieurement.

15. DISPOSITIF D'AUTHENTIFICATION

Le logotype « Cru Bourgeois » est associé obligatoirement à une identification unitaire et une traçabilité qui se matérialise par un système d'authentification sécurisé, commun à tous les Crus Bourgeois du Médoc apposé sur le contenant en verre ci-après dénommé « Sticker ».

Les stickers sont commandés auprès du fournisseur désigné par l'Alliance.

L'exploitant peut commander, après avoir reçu l'autorisation de conditionnement par l'OV, un nombre de sticker correspondant au volume revendiqué augmenté au maximum de 3 %. Ce pourcentage correspond à la gâche autorisée.

En cas de gâche autorisée non utilisée, alors que toutes les bouteilles sont habillées et authentifiées, les systèmes d'authentification sécurisés sont détruits par l'exploitant, lequel transmettra à l'Alliance un engagement sur l'honneur relatif à cette opération de destruction. Les exploitants sont responsables de l'utilisation de ces stickers. Ces stickers doivent être apposés sur le lot correspondant à leur numéro d'identification.

En cas de renonciation à la mention « Cru Bourgeois » pour tout ou partie du volume revendiqué ou en cas de sanction, l'exploitant s'engage à retourner les stickers au fournisseur.

L'OV procède régulièrement et notamment à l'occasion des vérifications de maintien des conditions d'éligibilité à une comparaison entre les volumes étiquetés d'un millésime revendiqué et les stickers en possession de l'exploitant afin de s'assurer de leur bonne utilisation.

L'OV a accès aux données transmises par l'exploitant au fournisseur de stickers en vue de la réalisation de ces vérifications.

En cas d'étiquetage en dehors de l'exploitation, l'exploitant reste responsable de l'étiquetage de son cru et doit pouvoir justifier de l'utilisation des stickers à l'OV.

Il doit justifier par centilisation :

- ⇒ Le nombre de bouteilles étiquetées ;
- ⇒ Le nombre de stickers sortis de l'exploitation ;
- ⇒ Le nombre de bouteilles étiquetées chez son prestataire ;
- ⇒ Le modèle d'étiquette et contre étiquette utilisé ;
- ⇒ Le nombre de bouteilles et de stickers retournés.

Dans le cas où il n'est pas possible pour l'OV de constater la totale maîtrise par un exploitant de son étiquetage, un audit du ou des sites d'étiquetage est réalisée par l'OV en présence de l'exploitant et sous sa responsabilité de façon à vérifier la traçabilité entre et sur chaque site.

Ces vérifications sont à la charge de l'exploitant, seul responsable de l'étiquetage.

16. TRAITEMENT DES ECARTS

16.1. VÉRIFICATION ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE AVANT CONDITIONNEMENT.

En cas de vérifications analytiques non conforme ou d'un avis « non-conforme » lors de l'examen organoleptique, l'OV notifie à l'exploitant par courrier recommandé avec accusé de réception le refus d'autorisation d'utilisation de la mention « Cru Bourgeois » pour le lot.

Aucun échantillon n'est mis sous scellé pour ce millésime en vue de l'analyse sensorielle pour le Classement suivant.

Aucun sticker n'est délivré pour ce millésime.

Tous les millésimes suivants du Classement en cours feront l'objet d'une vérification organoleptique avant conditionnement.

Si le lot de vin a été jugé « conforme avec des réserves », l'OV notifie au demandeur son résultat. Le cru concerné fera l'objet d'un prélèvement aléatoire sur l'un de ses conditionnements en vue de la vérification organoleptique de l'échantillon par la Commission Technique de l'Alliance suivant la procédure de vérification des vins après conditionnement. Dans le cas où un écart organoleptique serait constaté par la Commission Technique lors de cette vérification, le cru concerné fera l'objet d'une vérification avant conditionnement sur le millésime suivant.

16.2. VÉRIFICATION ORGANOLEPTIQUE APRÈS CONDITIONNEMENT

Si le cru obtient une majorité de c et d, la Commission Technique adresse un rapport à l'OV.

16.3. MAINTIEN DES CRITÈRES D'ÉLIGIBILITÉ ET PRÉSENTATION DES PRODUITS

Tout écart constaté au cahier des charges peut donner lieu à une sanction.

Les sanctions sont prises par la Commission de Classement sur la base des vérifications de l'OV.

Ces sanctions vont du simple avertissement avec demande de remise en conformité à l'interdiction de faire référence à la mention « Cru Bourgeois » et la non-délivrance des stickers pour tout ou partie du volume d'un ou plusieurs des millésimes classés.

Chaque vérification menée par l'OV donne lieu à un rapport de vérification transmis à l'exploitant du Cru et à la Commission de Classement dans les 10 jours ouvrés qui suivent la date de vérification. Le rapport indique la sanction encourue telle que prévue dans la grille de traitement des écarts validée par l'Alliance et portée à la connaissance des crus candidats.

En cas d'écart constaté, dans les 10 jours qui suivent la réception du rapport de vérification, l'exploitant du cru peut contester la sanction encourue auprès de la Commission de Classement par courrier avec accusé de réception.

En cas de contestation la Commission doit recevoir l'exploitant.

La Commission après avoir entendu l'exploitant délivrera une sanction définitive.

Sans contestation de la part de l'exploitant, dans les 10 jours ouvrés qui suivent la réception du rapport de vérification, la sanction devient définitive et s'applique immédiatement.

La Commission de Classement informe l'exploitant du cru et l'OV de la sanction.

En cas de demande de remise en conformité, la Commission de Classement fixe un délai de mise en œuvre. L'exploitant est tenu de respecter ce délai.

À l'issue du délai imparti, l'OV procédera à une nouvelle vérification.

Si la mise en conformité n'est pas constatée, l'OV transmet ses conclusions à la Commission de Classement qui décidera d'une nouvelle sanction.

16.4. GRILLE DE TRAITEMENT DES ECARTS

La grille de traitement des écarts est proposée par l'OV et la Commission Classement, elle est révisée en fonction des cas étudiés par la Commission Classement et validée par le Conseil d'Administration de l'Alliance.

Elle est transmise avec le dossier de candidature et en cas de révision portée à la connaissance des crus classés.

17. MODIFICATION DE STRUCTURE

L'exploitant est tenu d'informer l'Alliance de toute modification concernant le cru classé ou affectant son outil de production, cette information étant transmise immédiatement à l'OV qui peut diligenter une visite de suivi d'éligibilité.

En cas d'incapacité temporaire ou partielle à respecter un ou plusieurs critères d'éligibilité (par exemple, en cas de travaux ponctuels sur l'exploitation en vue d'améliorer l'outil de production et/ou la qualité du cru candidat),

l'exploitation en informe l'Alliance, en précisant la raison et apportant les éléments justificatifs. L'Alliance transmet cette information à la Commission de Classement qui en concertation avec l'OV, décide d'accorder ou non une tolérance temporaire à l'exploitation en précisant les dates de validité.

ANNEXES

ANNEXE 1 : GRILLE DE VERIFICATION DE L'ELIGIBILITE

Code	Point de contrôle	Point du cahier des charges	Nature du contrôle	Méthodologie	Valeur attendue	Eligibilité
P1	Engagements	1	Documentaire	Vérification du dossier de candidature	La charte d'utilisation de la marque Cru-Bourgeois ainsi que les engagements de respect des règles d'étiquetage et de la loi sur l'eau sont signés.	Eligible / Non Eligible
P2	Habilitation	2.1.1	Documentaire	Vérification des listes d'opérateurs habilités auprès des ODG et de l'INAO.	L'opérateur doit être habilité le jour du contrôle et pendant toute la durée du classement. - Vigneron indépendant : producteur de raisin, vinificateur, conditionneur. - Apporteur en cave : producteur de raisin. - Cave coopérative : vinificateur, conditionneur.	Eligible / Non éligible
P3	Inscription du nom de cru au fichier Château de la FGVB	2.1.2	Documentaire	Consultation du site internet de la Fédération des Grands Vins de Bordeaux	Le nom du cru doit apparaître sur le site internet de la FGVB	Eligible / Non éligible
P4	Interdiction de revendication d'un droit de marque sur la mention "Cru Bourgeois"	2.1.3	Documentaire	Vérification du certificat d'enregistrement de la marque française identifiant le cru auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI)	La mention "Cru Bourgeois" ne doit pas apparaître Ou une preuve de demande de régularisation doit être présentée.	Eligible / Non éligible
P5	Condition de rattachement d'un cru à une exploitation	2.1.4.1 et 2.1.4.2	Documentaire et sur site	Vérification de la présence de bâtiments et matériels assurant l'autonomie culturelle de l'exploitation : vinification, élevage, stockage...	Le dimensionnement des installations doit permettre à l'exploitant d'assurer la vinification et l'élevage du cru pour lequel il candidate. L'exploitant doit assurer lui-même la production des raisins, la vinification et le conditionnement du cru.	Eligible / Non Eligible
P6	Condition de rattachement d'un cru à une exploitation	2.1.4.1 et 2.1.4.2	Documentaire et sur site	Vérification de l'existence d'un système de traçabilité et test de traçabilité	L'exploitant doit disposer d'un système de traçabilité en place permettant de prouver le respect de l'assiette foncière.	Eligible / Non Eligible
P7	Cuverie	2.1.5 et 2.1.8	Sur site	Visite des bâtiments de vinification et de stockage des vins non conditionnés	Le local est couvert, fermé et séparé des locaux à usage agricole et des locaux de stockage des vins conditionnés.	Eligible / Non Eligible
P8	Cuverie	2.1.5	Documentaire et sur site	Vérification de l'identification des contenants	Tous les contenants doivent être identifiés conformément à la législation en vigueur à l'aide d'un dispositif indélébile (N° de cuve et volume).	Eligible / Non Eligible
P9	Stockage des vins conditionnés	2.1.6.1	Sur site	Vérification sur site de la présence d'un local de stockage des vins conditionnés dédié conforme au descriptif des installations du dossier de candidature.	Le local de stockage des produits conditionnés (sur l'exploitation ou chez un entrepositaire agréé) est couvert, fermé et séparé des locaux à usage agricole, des locaux de vinification et d'élevage des vins et des bureaux.	Eligible / Eligible avec contrôle renforcé

Code		Point de contrôle		Point du cahier des charges		Nature du contrôle		Méthodologie		Valeur attendue		Eligibilité	
P10	Stockage		2.1.6.1	Documentaire et sur site	Vérification des capacités de stockage du local en tenant compte des dispositifs de stockage adoptés	La capacité de stockage doit permettre de stocker au moins la moitié des volumes du cru revendiqué chaque année.	Eligible / Non Eligible						
P11	Stockage		2.1.6.1	Sur site	Vérification du dispositif d'identification des lots	Les bouteilles conservées en tiré bouché doivent être identifiables sans ambiguïté	Eligible / Non Eligible						
P12	Pratiques culturales		2.1.7	Documentaires	Vérification du certificat délivré par l'organisme de certification de la démarche concernée	Pour le classement 2020, l'exploitant est engagé dans une démarche de niveau 2 avant le 30 juin 2019 Pour les classements suivants, l'exploitant est certifié au niveau 2 de la certification environnementale	Eligible / Eligible sous réserve de l'engagement Eligible / Non Eligible						
P13	Repérage du cru		2.1.8	Sur site	Le technicien de l'organisme de vérification se rend sans l'aide d'un GPS sur le site d'exploitation principale depuis la route d'accès principale.	La signalisation doit permettre l'accès aux installations principales et l'identification sans ambiguïté du cru.	Eligible / Non Eligible						
P14	Voies et chemin d'accès		2.1.8	Sur site	Le technicien de l'organisme de vérification se rend avec son véhicule sur le lieu d'exploitation principale	Le technicien doit pouvoir accéder aux installations sans difficulté avec son véhicule	Eligible / Non Eligible						
P15	Vignes bordant les voies d'accès		2.1.8	Sur site	Observation visuelle de l'état cultural des vignes bordant les voies d'accès et les sites accessibles aux visiteurs	Les vignes sont taillées, palissées, rognées, le sol est entretenu, l'entretien est maîtrisé. Les vignes ne sont pas laissées à l'abandon.	Eligible / Non Eligible						
P16	Entretien des parcs et espaces verts		2.1.8	Sur site	Observation visuelle de l'état d'entretien des parcs et espaces verts visibles depuis les lieux accessibles aux visiteurs	Les parcs et espaces verts sont entretenus. Haies taillées, pas de broussailles, de tas de bois mort ou de détritus par exemple...	Eligible / Non Eligible						
P17	Façades		2.1.8	Sur site	Observation visuelle de l'état d'entretien des façades des bâtiments visibles depuis les voies d'accès et les lieux accessibles aux visiteurs	Les bâtiments sont entretenus, aucun bâtiment laissé sans entretien ne doit être visible.	Eligible / Non Eligible						
P18	Aspect des abords des bâtiments		2.1.8	Sur site	Observation visuelle des abords des bâtiments visibles depuis les lieux accessibles aux visiteurs	Depuis les lieux accessibles aux visiteurs, les abords des bâtiments visibles doivent être exempts de dépôt de matériel usagé, de déchet...	Eligible / Non Eligible						
P19	Espace servant à la dégustation		2.1.8	Sur site	Observation visuelle de l'existence d'un lieu dédié à la dégustation pour les visiteurs.	Lieu spécifique avec à minima des verres à disposition et un crachoir, éclairé convenablement et sans odeur	Eligible / Non Eligible						

ANNEXE 2 : GRILLE DE TRAITEMENT DES NOTES GLOBALES POUR L'ANALYSE SENSORIELLE

DEGUSTATEURS													
Notes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Nbre	Coef	Points
A											0	4	0
B											0	2	0
C											0	0	0
D											0	-4	0
											0		0

Points	Mini*	Maxi*	Accessibilité	Niveau
Niveau 1	28	40	CBE - CBS - CB	
Niveau 2	15	27	CBS - CB	
Niveau 3	10	14	CB	
Niveau 4	< 0	9	Non classé	

* à définir par le Conseil d'Administration à l'issue des formations et constitution du panel

ANNEXE 3 : CRITERE 2

Critère 2 : la conduite de l'exploitation tant sur le plan viticole que vinicole, de la traçabilité parcelaire en vinification et des conditions de vinification, d'élevage et de conditionnement, en vue d'optimiser à chaque étape la qualité et la typicité du cru (article 3.3.1 du cahier des charges).		BOITE A OUTILS (exemples) *				
		A	B	C	D	
Thèmes	Dont notamment					
Vignoble	Terroir	Assiette foncière / caractérisation des sols / Choix et adaptation du matériel végétal / mise en valeur du terroir / etc...				
	Caractérisation du vignoble	densités de plantation / conduite du vignoble / âge du vignoble / renouvellement / etc...				
	Interventions sur le vignoble	Entretien du sol / protection de la vigne / itinéraire technique / description des méthodes et du matériel / etc...				
Récolte	Décision de déclenchement de la récolte / mode de récolte / réception vendange	Contrôle de maturité / tri / transport des raisins / etc...				
Chais	Infrastructures / équipement	Descriptif et modalité d'utilisation / capacité / etc...				
	Opérations techniques	Fermentation / élevage / assemblage / etc...				
Conditionnement / étiquetage / stockage	Mise en bouteilles / matières sèches / conditions de stockage	Equipements utilisés / prestataires / fournisseurs / maîtrise des procédés / etc...				
	Personnel	Compétence et formation / Modalités de gestion (salariés, intérimaires ou prestataires) / etc...				
Système qualité	Sociétal (prise en compte des parties prenantes)	Prise en compte des parties prenantes (écoles, mairie, voisins...) / etc...				
	Traçabilité	Modalité et sécurisation / suivi des lots mis en bouteilles / rappel produit / etc...				
	Référentiel qualité	Bonnes pratiques HACCP, ISO, BIO, etc...				

* Exemples donnés à titre indicatif mais liste non exhaustive

ANNEXE 3 : CRITERE 3

Critère 3 : la mise en valeur du cru appréciée au regard, d'une part, de la présentation générale de l'exploitation, notamment la qualité de l'accueil des visiteurs professionnels ou touristes, d'autre part, de la valorisation nationale et internationale du cru, de sa promotion individuelle et collective, de ses modes de distribution (article 3.3.1 du cahier des charges)		BOITE A OUTILS (exemples) *									
Thèmes	Dont notamment	A	B	C	D						
Mise en valeur du site	Histoire de la propriété / bâtiments / parc et jardins	Entretien général / Accès et repérage / Situation géographique / projet en cours / etc...									
Qualité de l'accueil des visiteurs professionnels (du vin) et des particuliers	Conditions d'accueil des professionnels du vin Conditions d'accueil des particuliers	Appartenance à un ou plusieurs référentiels Référencement dans des structures dédiées Personnel dédié / langues parlées / circuit de visite / dégustation / salle de dégustation dédiée / lieu de séjour / oenotourisme / etc...									
Promotion individuelle et collective	Evénements, presse, relations publiques, médias, web et réseaux sociaux, sponsoring et mécénat, création de support de communication, matériel PLV siglé	Support de communication / site internet / salons / personnel dédié / organisation d'animations culturelles / etc...									
	Utilisation du logo CB, participation aux actions de promotion des Crus Bourgeois du Médoc, relai d'information sur l'actualité des Crus Bourgeois du Médoc.	Nombre et type de participations / etc...									
Modes de distribution	Connaissance des circuits de commercialisation, stratégie commerciale	Connaissance et maîtrise des prix de vente : primeur, négociant, vente directe / lieux de distribution : marché national, international / etc...									
Valorisation nationale et internationale du cru	Positionnement prix, médailles, notes par des journalistes, visibilité de la marque	Articles de presse / référencement internet (Wine Searcher) / etc...									

* Exemples donnés à titre indicatif mais liste non exhaustive

ANNEXE 4 : GRILLE DE TRAITEMENT DES NOTES DES CRITERES 2 ET 3

	Critère 2					Critère 3					Nbre	Coef.	Points
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
A											0	4	0
B											0	2	0
C											0	0	0
											0		0

Note	Coef.	Nbre	Points
A	4	x 10	40 Maxi
B	2	x 10	20 Moy
C	0	x 10	0 Mini
D	exclusion		

Accès mention complémentaire = 12 points