

Classement des Crus Artisans du Médoc

Préambule de Présentation

Cahier des Charges du Classement

PREAMBULE de présentation du classement

1- L'histoire

La longue histoire des crus artisans est issue de la volonté d'une poignée d'hommes. La qualité irréprochable de leurs vins a permis à ces vigneron médocains de pleinement révéler leurs talents.

La dénomination « Cru Artisan » existe depuis plus d'un siècle et demi. A l'origine, dans ces exploitations familiales, les viticulteurs pratiquaient souvent en parallèle un métier d'artisan : Boulanger, Menuisier, Tonnelier, ... Attachés à leurs terres, ils se sont alors battus pour que le fruit de leur travail survive aux crises économiques.

Aujourd'hui, le viticulteur est complètement engagé dans la conduite de son domaine. Il participe à toutes les étapes de la vie du produit. Il est l'auteur de son vin et le façonne à son image.

2- Le Syndicat des Crus Artisans du Médoc

Créé en 1989, le Syndicat des Crus Artisans du Médoc a toujours œuvré dans l'intérêt des artisans viticulteurs en collaboration avec les pouvoirs publics. Depuis 1989, le Syndicat viticole s'engage dans de nombreuses actions visant à promouvoir une certaine idée du Cru Artisan et à remettre à l'honneur cette dénomination officialisée par la réglementation européenne en juin 1994. L'arrêté du 3 mai 2002, signé par le ministre de l'Agriculture et le secrétaire d'État à la Consommation, a fixé et clairement défini les modalités du nouveau classement des Crus Artisans dans les 8 appellations médocaines. Aboutissement du long processus initié par le Syndicat viticole, l'arrêté interministériel d'homologation, paru au Journal officiel du 11 janvier 2006, a réservé la dénomination de « Cru Artisan » à des exploitations classées réparties dans les 8 AOC médocaines. Le classement a été complété en 2012 par 6 nouveaux Crus.

3- Le Classement 2016

Le syndicat des crus artisans :

- élabore le cahier des charges du classement ;
- désigne un organisme tiers chargé de l'élaboration et de la mise en œuvre du plan de vérification du cahier des charges ;
- organise la mise en œuvre du classement (ouverture du classement, appel à candidature) ;
- réalise le panel des échantillons de référence en vue de la dégustation des vins (désigne les 3 millésimes à déguster pour le contrôle organoleptique) ;
- notifie aux candidats les décisions de classement prises par le jury.

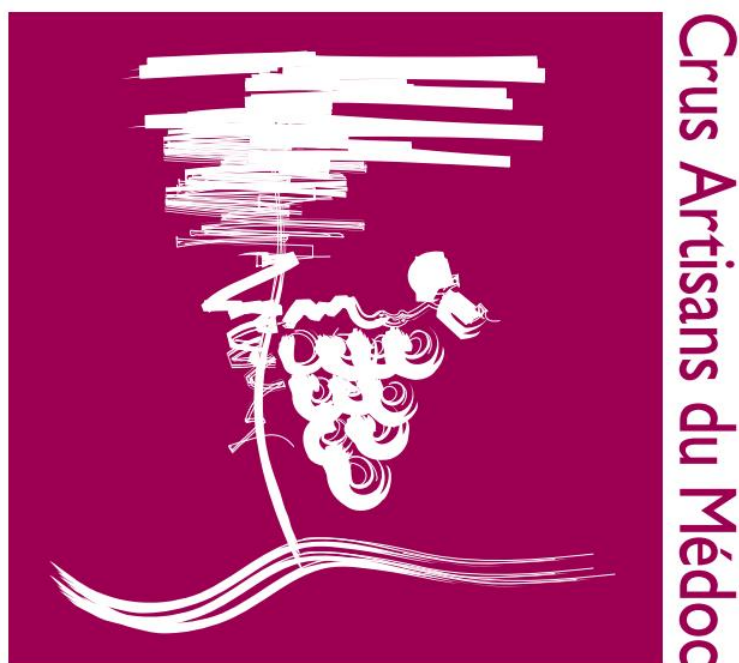
L'organisme tiers :

- élabore le plan de vérification du cahier des charges des crus artisans ;
- nomme le jury de classement ;
- s'assure de l'impartialité, l'indépendance et la compétence du jury ;
- contrôle le respect de la procédure de classement dans son ensemble ;
- étudie la complétude et la recevabilité des dossiers des candidats ;
- assure l'organisation matérielle de la dégustation (prélèvement des échantillons, anonymisation des échantillons, salle de dégustation, recueil et synthèse des résultats, etc.) ;
- assure la visite des exploitations, transmet les comptes rendus des visites au jury ; transmet les décisions de classement au syndicat.

Le jury de classement nommé par l'organisme tiers :

- réalise la dégustation ;
- évalue les candidats pour les critères 1 et 2, respectivement sur la base des résultats de la dégustation et des compte-rendus des visites ;
- transmet ses décisions de classement à l'organisme tiers

Cahier des charges du
Classement des « Crus artisans » du Médoc



Crus Artisans du Médoc

Crus Artisans du Médoc

Table des matières

1. Critères d'éligibilité et de sélection au classement des « Crus artisans » du Médoc.....	- 2 -
1.1. Critères d'éligibilité.....	- 2 -
1.2. Critères de sélection	- 2 -
2. Missions et désignation de l'organisme tiers.....	- 3 -
3. Missions et désignation du jury de classement des Crus Artisans	- 3 -
3.1. Missions du jury	- 3 -
3.2. Désignation des jurés	- 3 -
3.3. Impartialité des jurés	- 3 -
4. Modalités de candidature	- 4 -
4.1. Appel à candidature.....	- 4 -
4.2. Composition du dossier de candidature	- 4 -
4.3. Dépôt des dossiers de candidature	- 4 -
4.4. Recevabilité des dossiers de candidature	- 4 -
5. Evaluation des candidats par le jury	- 5 -
5.1. Critère 1 - Implication personnelle du/de la viticulteur/viticultrice.....	- 5 -
5.2. Critère 2 - Qualité organoleptique des vins.....	- 5 -
5.3. Notation et sélection des candidats par le jury.....	- 6 -
Le jury remet à l'organisme tiers la liste des crus sélectionnés au Classement des Crus artisans du Médoc.....	- 6 -
6. Notification de classement par le syndicat.....	- 6 -
6.1. Recours et procédure contradictoire.....	- 6 -
6.2. Publication du classement	- 6 -
6.3. Durée du classement.....	- 6 -
6.4. Retrait du classement	- 7 -
7. Utilisation de la mention « Cru Artisan »	- 7 -

1. Critères d'éligibilité et de sélection au classement des « Crus artisans » du Médoc

1.1. Critères d'éligibilité

Peuvent concourir au Classement des Crus artisans du Médoc les exploitations vitivinicoles qui remplissent les critères cumulatifs suivants :

- 1 - le nom de l'exploitation figure au fichier « Châteaux » géré par la Fédération des Grands Vins de Bordeaux¹ ;
- 2 - l'exploitant est un opérateur habilité² pour l'utilisation d'une ou plusieurs des Appellations d'origine protégées Haut Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, Médoc, Moulis, Saint-Estèphe, Saint-Julien et Pauillac ;
- 3 - Les exploitations classées n'utilisent la mention « cru artisan » que pour un seul nom de château, domaine ou clos par appellation d'origine contrôlée.;
- 4 - les vins produits par l'exploitation sont exclusivement mis en bouteilles au château, clos ou domaine³ ;
- 5 - il s'agit d'unités viti-vinicoles autonomes, c'est à dire vinifiant sur l'exploitation les raisins produits sur l'exploitation⁴;
- 6 - le vin ne fait l'objet d'aucun autre des classements prévus par l'article 13-3 du décret du 19 août 1921⁵ ;

1.2. Critères de sélection

Sont inscrites au Classement des Crus artisans du Médoc les exploitations vitivinicoles sélectionnées au regard des critères suivants :

- **Critère 1 – Implication personnelle du/de la viticulteur/viticultrice** – l'exploitant est engagé directement dans la gestion de l'exploitation vitivinicole et participe à tous les stades de la culture de la vigne, de la production du vin et de sa commercialisation, conformément au critère défini au chapitre 5.1 du présent cahier des charges ;
- **Critère 2 - Qualité organoleptique du vin** - la qualité organoleptique des vins de l'exploitation présente des caractères spécifiques de mérite. Ces vins répondent aux critères définis au chapitre 5.2 du présent cahier des charges.

¹ Le fichier « Châteaux » est géré par la Fédération des Grands Vins de Bordeaux en conformité avec le Protocole d'accord de suivi du fichier « Châteaux » signé par la FGVB et la DGCCRF le 26 mars 2001.

² Au sens de l'article L.642-3 du Code rural et de la pêche maritime.

³ En conformité avec les conditions d'usage de la mention « *mis en bouteille au château, clos ou domaine* » définies au premier alinéa de l'article 10 du décret n°2012-555 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques.

⁴ En conformité avec les conditions d'usage de la mention « *château* », « *clos* » ou « *domaine* » définies par l'article 7 du décret n°2012-655 susvisé.

⁵ Décret du 19 août 1921 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et aux eaux-de-vie.

2. Missions et désignation de l'organisme tiers

L'organisme tiers a pour mission d'établir et de mettre en œuvre le plan de vérification du cahier des charges du Classement des Crus artisans du Médoc.

Le plan de vérification permet de s'assurer que chaque étape de la procédure de classement définie par le cahier des charges est respectée. Il prévoit notamment les points suivants :

- évaluer la conformité des dossiers d'inscription des candidats au regard des critères d'éligibilité posés au point 1.1 du présent cahier des charges. A ce titre l'organisme tiers valide ou rejette les dossiers d'inscription ;
- contrôler le respect des conditions relatives à l'impartialité, l'indépendance et la compétence des jurés chargés de mettre en œuvre la procédure de classement. A ce titre l'organisme tiers nomme les jurés ;
- assure l'organisation matérielle de la dégustation ;
- contrôler la représentativité des échantillons de vin présentés pour chaque exploitation dans le cadre de la procédure de classement. A ce titre l'organisme tiers nomme les agents habilités à effectuer les prélèvements des vins ;
- assure les visites d'exploitations ;
- valider la conformité de la procédure de classement mise en œuvre par les jurés
- publie les décisions de classement du jury.

L'organisme tiers répond aux conditions suivantes :

- être un organisme d'inspection ou un organisme certificateur agréé pour le contrôle de la qualité, accrédité conforme à la norme ISO n°17020 ou à la norme ISO n°17065 ;
- offrir une garantie d'impartialité et d'indépendance (par rapport aux candidats et par rapport à l'organisation du classement) ;
- offrir des garanties de compétences techniques relatives tant au secteur vitivinicole qu'au contrôle ainsi que de compétences organisationnelles ;
- posséder une connaissance approfondie de la viticulture girondine.

Le Syndicat des Crus Artisans du Médoc désigne l'organisme tiers respectant ces différentes conditions sur la base d'un appel à la concurrence.

3. Missions et désignation du jury de classement des Crus Artisans

3.1. Missions du jury

Le jury a pour mission d'évaluer chacun des candidats retenus au regard des critères de sélection des « Crus artisans » du Médoc définis au point 1.2.

3.2. Désignation des jurés

Le jury est nommé par l'organisme tiers. Il est composé de :

- 2 représentants des Négociants,
- 2 représentants des Courtiers,
- 2 œnologues,
- 2 experts viticoles.

3.3. Impartialité des jurés

Un juré ne peut avoir un intérêt direct dans le classement ou avec des entreprises qui sont en situation d'être classées.

L'organisme tiers prend les dispositions nécessaires pour garantir cette obligation d'impartialité. A cette fin il recueille auprès de chaque juré une déclaration sur l'honneur mentionnant ses liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

4. Modalités de candidature

4.1. Appel à candidature

Les intéressés sont informés de la date d'ouverture du classement :

- par voie d'affichage sur les sites de l'Association de Développement Agricole et Rural (ADAR) de Pauillac, de l'œnocentre de Pauillac ou de tout autre organisme local agissant dans le domaine du développement agricole ;
- par voie d'affichage et de diffusion dans les Organismes de défense et de gestion (ODG)/ Syndicats Viticoles concernés ;
- par voie de presse locale et professionnelle ;
- par voie de presse dans 2 journaux d'annonces légales ;
- sur le site internet de l'Organisme Tiers ainsi que celui du Syndicat des Crus Artisans.

4.2. Composition du dossier de candidature

Les dossiers de candidature sont constitués des pièces suivantes :

- un dossier d'inscription dûment complété ;
- un jeu complet de l'étiquetage des vins ;
- des déclarations de récolte des millésimes demandés ;
- l'attestation d'habilitation à Produire en AOC délivrée par l'INAO et la déclaration de revendication en AOC pour chaque millésime soumis à la dégustation ;
- plan du vignoble (format A3 maximum): disponible sur le site SIG du CIVB ;
- plan du cuvier : liste comprenant l'identification et le volume de l'ensemble des contenants ;
- photos des installations (si disponible) ;
- un chèque par dossier déposé correspondant au montant des frais d'inscription libellé au nom de l'Organisme Tiers.

4.3. Dépôt des dossiers de candidature

Les candidats au classement des Crus Artisans adressent par lettre recommandée avec accusé de réception avant le 61^{ème} jour qui suit l'ouverture du classement, cachet de la poste faisant foi, à l'organisme de contrôle un dossier d'inscription dûment composé des pièces demandées à l'article 4.2 du cahier des charges (cf. annexe : CT Crus Art 02).

4.4. Recevabilité des dossiers de candidature

Toute exploitation remplissant les critères d'éligibilité cités au point 1.1 du présent cahier des charges peut faire acte de candidature en déposant un dossier auprès de l'organisme tiers.

L'organisme tiers vérifie

- la complétude des dossiers de candidature au regard des dispositions de l'article 3.2 ci-avant ;
- la conformité des exploitations candidates au regard des critères d'éligibilité exposés à l'article 1.1 ci-avant.

Lorsque ces conditions ne sont pas réunies, l'organisme tiers en informe les candidats qui disposent d'un délai d'un mois pour présenter leurs observations ou compléter leur dossier. A l'issue de ce délai, si le dossier n'est pas complet ou si l'un des critères de classement 1 à 3 n'est pas satisfait, l'organisme tiers notifie par lettre recommandée le rejet de la candidature.

5. Evaluation des candidats par le jury

Le jury évalue les candidats au regard des critères de sélection exposés à l'article 12.2 ci-avant.

5.1. Critère 1 - Implication personnelle du/de la viticulteur/viticultrice

Ce critère est évalué au regard des paramètres suivants :

- participation aux travaux de la vigne (taille, ébourgeonnage, levage, travaux dits « en vert », établissement du programme de traitement phytosanitaire, établissement du programme d'entretien du sol, détermination de la date des vendanges, ...);
- participation aux travaux du chai (élaboration du vin jusqu'au stade du conditionnement inclus);
- participation à la commercialisation du vin;
- participation à la gestion administrative de l'exploitation y compris la gestion du personnel.

Une grille de notation de ce critère est définie par l'organisme tiers dans le plan de vérification du présent cahier des charges.

L'organisme de contrôle effectue la visite des exploitations et en adresse les comptes rendus au jury.

Le jury réalise l'évaluation de ce critère au moyen des comptes rendus des visites des exploitations qui lui sont remis par l'organisme de contrôle. Il attribue au candidat une note sur 20, selon la grille de notation figurant dans le plan de vérification.

5.2. Critère 2 - Qualité organoleptique des vins

L'évaluation de ce critère est réalisée par le jury, au moyen de la dégustation de 3 millésimes des vins candidats.

Le jury attribue au vin candidat une note globale sur 20 en se basant notamment sur des appréciations visuelles, olfactives et gustatives des vins. Le jury s'appuie sur la fiche de dégustation de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Le jury est divisé en deux groupes de 4 dégustateurs.

Chaque groupe de dégustateurs comprend : un négociant, un courtier, un œnologue et un expert viticole.

Dégustation de chaque cru candidat :

- la dégustation est effectuée par l'un des deux groupes de dégustateurs;
- les vins des 3 millésimes retenus sont dégustés;
- pour chaque millésime, chaque dégustateur du groupe remplit une fiche individuelle de dégustation (qui peut être informatisée) et attribue une note sur 20.

Notation du millésime :

- chaque millésime est caractérisé par une note résultant de la moyenne des notes attribuées par les 4 dégustateurs;
- lorsque les notes moyennes attribuées aux différents millésimes d'un vin sont supérieures ou égales à 12/20, cette notation est arrêtée définitivement;
- dans le cas contraire, le vin est dégusté par le second groupe de dégustateurs puis la moyenne des notes attribuées par les deux groupes est retenue.

Notation du vin candidat :

- la note globale attribuée au vin est la moyenne des notes de chaque millésime.

Chaque groupe remplit une fiche de synthèse de dégustation (qui peut être informatisée) où apparaissent les notes globales ainsi que les commentaires du groupe sur chaque millésime dégusté.

Les fiches individuelles et de synthèse, sont conservées par l'organisme tiers dans le dossier du candidat.

5.3. Notation et sélection des candidats par le jury

Notation

Le jury attribue à chaque candidat une note globale sur 100 points, sur la base des évaluations des critères 1 et 2, en appliquant la pondération suivante :

- la note du critère 1 relatif à l'implication de l'exploitant est affectée d'un coefficient 2, soit une note sur 40 points ;
- la note du critère 2 relatif à la qualité organoleptique du vin est affectée d'un coefficient 3, soit une note sur 60 points.

Sélection

Sont sélectionnées au Classement des Crus artisans, lescrus candidats qui remplissent les trois critères cumulatifs suivants :

- la noteglobale est égale ou supérieure à 60/100,
- la note du critère 1 est égale ou supérieure à 20/40.
- la note du critère 2 est égale ou supérieure à 30/60.

6. Le jury remet à l'organisme tiers la liste des crus sélectionnés au Classement des Crus artisans du Médoc.Notification de classement par le syndicat

Après vérification du respect du cahier des charges, l'Organisme Tiers, transmet les décisions de classement au syndicat.

Ce dernier envoie simultanément aux candidats les décisions de classement ou de non-classement prises par le jury, par courrier recommandé avec accusé de réception à tous les candidats.

6.1. Recours et procédure contradictoire

Les candidats disposent d'un délai de quinze jours à compter de la notification de non-classement pour solliciter un réexamen de leur dossier. Ils peuvent, à leur demande, être entendus par les membres du jury.

Les membres du jury statuent dans un délai de quarante-cinq jours à compter de la réception de la demande de réexamen.

6.2. Publication du classement

Le syndicat des crus artisans fait paraître le Classement des Crus artisans du Médoc dans 2 journaux d'annonces légales et sur son site Internet, 60 jours après l'envoi des notifications individuelles aux candidats.

Le classement est également transmis à la Fédération des Grands Vins de Bordeaux et aux ODG concernées.

6.3. Durée du classement

Le classement est valable pour les cinq millésimes récoltés à compter de la date de sa publication.

Durant cette période, le Syndicat des Crus Artisans du Médoc pourra décider de procéder à une nouvelle procédure de classement si au moins quatre nouvelles candidatures sont reçues.

6.4. Retrait du classement

Chaque exploitation classée est tenue d'informer le Syndicat de toutes modifications majeures affectant sa structure (vente totale ou partielle de la propriété, changement de gérance, etc.).

Si une ou plusieurs exploitations classées en tant que « Cru Artisan », ne répondent plus aux critères d'éligibilité et de sélection du présent cahier des Charges au cours de la période de classement, le Syndicat des Crus Artisans en informera l'organisme tiers. Après vérification par celui-ci, s'il apparaît que les conditions requises ne sont plus réunies, le syndicat informe l'exploitation de sa décision d'annulation de la classification par courrier recommandé avec accusé de réception.

L'exploitation dispose d'un délai de quinze jours à compter de la notification par courrier recommandé avec accusé de réception pour solliciter un réexamen de son dossier. Elle peut, à sa demande, être entendue par les membres du jury.

Les membres du Jury statuent dans un délai de quarante-cinq jours à compter de la réception de la demande de réexamen.

L'Organisme Tiers publie la modification nécessaire du classement dans 2 journaux d'annonces légales et sur son site Internet, 60 jours après avoir envoyés les notifications individuelles aux candidats. Le classement est également transmis à la Fédération des Grands Vins de Bordeaux et aux ODG concernés.

7. Utilisation de la mention « Cru Artisan »

Seules les exploitations vitivinicoles qui accèdent au classement des Crus artisans du Médoc peuvent faire figurer la mention « Cru artisan » sur l'étiquetage et la présentation de leurs vins.

La mention "Cru Artisan" peut être mentionnée dans l'étiquetage, la présentation, la publicité et tout autre support de présentation des vins des exploitations classées.

L'utilisation de la mention "Cru Artisan" exclut le recours à tout autre qualificatif de "Cru" durant la période couverte par ledit classement au sens de l'article 13-3° du décret du 19 août 1921.