Publié au BO-AGRI le 19 octobre 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « JURANÇON »,

homologué par décret n° 2011-1622 du 23 novembre 2011, modifié par décret n° 2014-684 du 24 juin 2014, modifié par arrêté du 10 octobre 2017 publié au JORF du 18 octobre 2017

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi par la mention « sec » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vendanges tardives » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » est réservée aux vins blancs tranquilles.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Atlantiques : Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroin, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust et Uzos.

2°- Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 février 2004, du 3 mai 2017 et de la commission permanente du comité national compétent par délégation du 16 juin 2011.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement :

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gros manseng B, petit manseng B,
- cépages accessoires : camaralet de Lasseube B, courbu B, petit courbu B et lauzet B.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus des seuls cé-

pages petit manseng B et gros manseng B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation :

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion des cépages principaux est supérieure à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite :

a)- Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,80 mètres.

- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par parcelles de vigne plantées en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entrainant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs. Sur une partie au moins de la parcelle, la terrasse présente un dénivelé d'au moins 1 mètre d'écart entre deux banquettes.

b)- Règles de taille

Les vignes sont taillées :
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 16 yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 16 yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot double, avec un maximum de 20 yeux francs par pied.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :
12 pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple ;
16 pour les vignes taillées en taille Guyot double.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée en limite inférieure à 0,30 mètre en dessous du premier fil porteur et en limite supérieure à la hauteur du palissage.
Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse, la hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,55 mètre.

d)- Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

e)- Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f)- Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte :

a)- Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », sont récoltés à partir du 2 novembre.

b)- Dispositions particulières de récolte
- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;
- Les vins sont issus de raisins récoltés par tries successives, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec » ;
- Le passerillage hors souche est interdit sauf s'il est réalisé au cœur de la parcelle.

c)- Dispositions particulières de transport de la vendange
L'utilisation de bennes autovidantes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- Maturité du raisin :

a)- Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	187	11,50%
AOC « Jurançon »	- cépage petit manseng B : 247 - autres cépages : 230	14 %
AOC « Jurançon » complétée de la mention « vendanges tardives »	281	17 %

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « sec » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement :

a)- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

b)- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », à 40 hectolitres par hectare.

c)- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 60 hectolitres par hectare.

d)- Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\,000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés, ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir :

a)- Le rendement butoir visé à l'article D 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 hectolitres par hectare.

b)- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », à 44 hectolitres par hectare

c)- Le rendement butoir visé à l'article D 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 66 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes :

a)- Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

b)- Le bénéfice de la mention « vendanges tardives » ne peut être accordé qu'aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, qu'à partir de la 5ème année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4°- Dispositions particulières :

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » et l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon ».
La quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » n'est pas supérieure à la différence entre celle susceptible d'être déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » affectée d'un coefficient K.
Ce coefficient est égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » suivie de la mention « sec » par le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon ».

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

1°- Dispositions générales :

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

a)- <u>Assemblage des cépages</u>

-Les vins sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires ;
-Dans les assemblages, les cépages principaux sont majoritaires.

b)- Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec »	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre
AOC « Jurançon »	Supérieure à 40 grammes par litre
AOC « Jurançon » complétée de la mention « vendanges tardives »	Supérieure à 55 grammes par litre

c)- Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Pour l'AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec », les vins ne dépassent pas, après enrichissement le titre alcoométrique volumique total de 14 %.
- Pour l'AOC « Jurançon », l'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 17,50 %.

d)- Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

e)- Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

f)- Entretien global du chai et du matériel
Le chai (sols et murs), le matériel de vinification et d'élevage, et le matériel de conditionnement présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

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

Date de mise en marché à destination du consommateur.

a)- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b)- Les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est localisée sur le piémont nord des Pyrénées, en secteur de collines. Le vignoble est relativement disséminé mais il marque le paysage car il est positionné essentiellement sur les hauts de coteaux.

Du point de vue géologique, l'aire de production peut être scindée en trois secteurs distincts :
- Dans la partie nord-est la roche dominante est le Poudingue de Jurançon, un conglomérat à galets et ciment calcaire dont la partie affleurante est altérée et se présente donc sous forme d'une argile caillouteuse.
- Au sud, le flysch domine. C'est une roche sédimentaire constituée d'alternances de bancs durs (gréseux ou calcaires) et de bancs tendres (sableux ou argileux). La formation des Pyrénées a basculé ces couches avec un pendage vers le nord. Elles forment ainsi des reliefs orientés est-ouest et donc une succession de versants qui font face au sud.
- A l'ouest, la géologie est plus diversifiée avec la présence de flysch, du Poudingue de Jurançon, de nappes sommitales à galets et surtout de molasses.

Les sols associés présentent le plus souvent une texture argileuse et une pierrosité élevée, sauf en versant exposé vers le nord où la fraction limoneuse domine en raison des dépôts lœssiques.

Les roches dures structurent le relief. Les pentes sont souvent fortes même si les dénivelés restent modérés. Dans le poudingue, les hauts de thalwegs forment des cirques resserrés.

Le climat est marqué par une forte pluviométrie annuelle (1200 mm) répartie de façon homogène sans saison sèche. L'ensoleillement annuel est moyen (1900 heures). Cependant, le vent du sud chaud et sec, de type foehn, souffle en automne et au printemps (1 jour sur 3 en moyenne). Son rôle est fondamental : il assèche l'air et assure une bonne ventilation aussi, il augmente les températures et l'ensoleillement.

Les vignes s'insèrent dans un système de polyculture-élevage traditionnel, et côtoient des bois, des prairies et des cultures. Elles occupent souvent les hauts de coteaux et les pentes les plus fortes, grâce à des plantations en terrasses. La zone géographique s'étend ainsi sur 25 communes situées dans le sud du département des Pyrénées-Atlantiques, au sud et à l'ouest de Pau.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une mosaïque représentant des feuilles de vignes et des grappes de raisins a été retrouvée dans une villa Aquitano-Romaine à Jurançon. Il est cependant très probable que le vignoble ne se soit développé dans la zone géographique qu'au cours du XIV^{ème} siècle, période au cours de laquelle l'augmentation de la population entraine un défrichement important et un développement de l'agriculture sur les coteaux partiellement déboisés. La vigne s'installe alors dans des quartiers spécialisés, à proximité des hameaux.

Le XV^{ème} siècle voit l'augmentation du commerce liée à la création de bourgs importants (Gan, Monein) et surtout au développement de la ville de Pau. En effet, les vicomtes de Béarn s'y installent avec

une partie de la bourgeoisie. Ils commencent à acheter des vignes dans les coteaux Jurançonnais voisins de Pau pour satisfaire à la mode qui consistait à boire le vin de sa propre vigne. De plus, le privilège du vin de cru permettait de faire entrer son propre vin en ville avec des droits réduits afin de le commercialiser. Ainsi en 1550, Henri II, le roi de Navarre et sa fille Jeanne d'Albret possèdent des vignes à Jurançon. La place que tiennent la vigne et le vin dans le For de Béarn de 1551 (législation édictée par Henri d'Albret), contrairement aux fors précédents, illustre bien l'importance prise par le vignoble depuis le début de ce siècle. Le cépage « Mansengue » est cité dès le XVI^{ème} siècle.

Le lien entre le vignoble Jurançonnais et Pau, puis avec les autres villes et régions voisines (Oloron, Lescar, La Vallée d'Ossau), a permis la création de grands domaines viticoles et le développement important des marchés. Ils ont pris une ampleur croissante notamment par l'action des Rois de Navarre, installés à Pau, qui ont promu le vignoble et la consommation des vins de Jurançon à leur cour. A cette époque, les vins de Jurançon jouissent d'une grande réputation dans le Béarn mais aussi en France où ils étaient classés parmi les meilleurs vins moelleux.

Cette réputation perdure au XVII et XVIII^{ème} siècles, période au cours de laquelle le vignoble s'étend, suite à l'augmentation de la consommation. Ainsi, en 1640, Marca affirme dans son « *Histoire du Béarn* » que : *« les vins de Jurançon sont d'une bonté exquise qui surpasse les meilleurs de Chalosse et du Bordelais et par conséquent presque toute la France. Les coteaux des lieux voisins de Jurançon comme Gan, Gélos, Saint-Fos et Artiguelouve produisent des vins d'une bonté fort peu différente* ».

Au XVIII^{ème} siècle lescépages « petit manseng, gros manseng, camaralet et courbu » apparaissent dans les écrits des Etats de Béarn. C'est également au XVIII^{ème} siècle que des progrès techniques dans l'élaboration et la conservation des vins permettent d'envisager des exportations à grande échelle. Les Etats du Béarn soutiennent le développement de marchés d'exportation vers la Hollande par le port de Bayonne. Ce marché a pris une importance croissante jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle.

La superficie du vignoble commence à régresser à l'arrivée des maladies cryptogamiques et du phylloxera mais surtout au cours des deux guerres mondiales, en passant de 6000 ha à la fin du XIX^{ème} siècle, à moins de 600 ha au milieu du XX^{ème} siècle. Le vignoble restant est reconnu en appellation d'origine contrôlée pour les vins blancs moelleux en 1936 et pour les vins blancs secs en 1975. La mention « vendanges tardives » peut compléter le nom de l'appellation d'origine contrôlée depuis 1995.

La cave coopérative de Gan a été créée en 1949 et a permis la survie des nombreuses petites exploitations agricoles. Elle produit 60% des volumes de l'appellation. Une soixantaine de caves particulières produisant du Jurançon sont réparties sur l'ensemble de l'aire. La spécialisation des exploitations vers la monoculture de la vigne, inexistante au début du siècle, devient de plus en plus marquée. La surface du vignoble croît à un rythme régulier depuis une trentaine d'année et occupe en 2010, 1200 ha environ.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les vins sont caractérisés par leur vivacité. Cette acidité équilibre l'alcool et les sucres résiduels pour donner des vins sans lourdeur et d'une grande fraîcheur.

Jeunes, les arômes surtout fruités et floraux dominent généralement puis évoluent souvent vers plus de complexité au vieillissement avec l'apparition d'arômes de fruits secs et d'épices notamment.

Les vins peuvent évoluer de quelques années à plusieurs dizaines d'années.

Les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives », marqués par le passerillage prolongé des raisins en automne, présentent une grande richesse en sucres résiduels et des arômes plus intenses.

L'acidité élevée soutient également les vins secs et leur confère une grande vivacité, bien équilibrée par beaucoup de gras. Certains vins secs possèdent un potentiel de vieillissement de quelques années, tout en conservant de la fraîcheur.

3°- Interactions causales

La géomorphologie particulière de la zone géographique avec des pentes fortes et des cirques où sont implantées les vignes, génère des topoclimats très favorables à la maturité et à la surmaturité des raisins : ensoleillement, chaleur, faible hygrométrie, évacuation des eaux pluviales par ruissellement. Les cépages locaux sont tardifs et particulièrement bien adaptés au climat général grâce à leur peau épaisse. Ils présentent ainsi une bonne résistance à la pourriture grise et une forte aptitude à la surmaturité. Le vent du Sud de type « foehn » qui souffle en automne et qui amène chaleur et air sec, la fa-

vorise grandement. Ces cépages exigeants en terme d'alimentation hydrique trouvent dans le Jurançonnais des sols à dominante argileuse qui leurs conviennent parfaitement. Par leur pratiques consistant à favoriser la maturité et le passerillage, par des vendanges par tries successives, les vignerons font preuve d'un savoir-faire adapté au milieu et aux cépages, et optimisent ainsi le potentiel de leur vigne. Ils arrivent ainsi à transformer des contraintes climatiques en atouts qui leur permettent d'élaborer des vins originaux.

Le vignoble de Jurançon s'est développé et a acquis sa notoriété grâce à son lien privilégié avec la ville voisine de Pau, ancienne capitale de la Navarre. Dans un ouvrage édité à Paris en 1575, François de Belleforest écrit : « *En Béarn est la contrée de Jurançon, renommée pour les bons vins qui y croissent et lesquels égalent en bonté les meilleurs qui croissent en France* ». Actuellement la notoriété des vins de Jurançon continue à se développer au niveau national et international tout en confortant son image régionale. La recherche qualitative permanente et la maitrise technique de l'ensemble des opérateurs ont permis la reconnaissance de cette appellation. Les exportations vers les pays du nord de l'Europe qui ont débutée au XVIII^{ème} siècle restent encore aujourd'hui les plus dynamiques.

XI. — Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimité :

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 11 et 12 février 2004, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse.

2°- Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation ou aux dispositions relatives aux règles de palissage continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

3°- Rendement :

Les dispositions visées au point VIII 1° d) ne sont pas applicables aux parcelles de vigne plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, jusqu'à leur arrachage.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières :

a)- La mention « sec » est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b)- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

c)- Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Jurançon » peuvent porter sur l'étiquetage la mention « Sud-Ouest ». Cette mention est inscrite sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1°- Déclaration préalable d'affectation parcellaire :
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » au moins huit jours avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).

Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage.

2°- Déclaration de renonciation à produire :
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, avant le 31 mars qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

3°- Déclaration de revendication :
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la mention ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

4°- Déclaration préalable des transactions et des retiraisons :
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai maximum de huit jours avant la première retiraison faisant l'objet de ladite transaction. Pour les vins non retirés dans un délai d'un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chacune d'entre elles dans un délai d'au moins huit jours avant celle-ci.

5°- Déclaration de conditionnement :
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le conditionnement.
Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement.

6°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

7°- Déclaration de déclassement :
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

1°- Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires relatives aux modes de conduite :
Tout opérateur producteur de raisins tient à jour la liste des parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles plantées en terrasses.
Le registre est tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

2°- Registre des contrôles de maturité :
Tout opérateur producteur de raisins enregistre les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.
Le registre est renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères par pied, à partir du stade phénologique dit « floraison » et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat du vignoble	Contrôle à la parcelle
Parcelles en terrasse	Contrôle sur le terrain

B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte (récolte manuelle, tries successives)	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites)	Contrôle documentaire et sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire et sur le terrain
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et sur site
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés à la retiraison	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage (mention « vendanges tardives » et mention « sec »)	Contrôle documentaire et sur site

II. – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

CERTISUD
LES ALIZES
70, avenue Louis Sallenave
64000 PAU
tel 05 59 02 35 52
fax 05 59 84 23 06
courriel :certisud@wanadoo.fr

Cet organisme de contrôle est accrédité est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.