

**Cahier des charges
de l'appellation d'origine protégée « Arbois »
homologué par [l'arrêté du 2 septembre 2022](#)
publié au JORF du 9 septembre 2022**

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« ARBOIS »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Arbois », initialement reconnue par le décret du 15 mai 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 peut être complété par la mention « vin de paille » 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 « vin jaune » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Arbois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire des communes suivantes du département du Jura, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 : Abergement-le-Grand, Arbois, Les Arsures, Mathenay, Mesnay, Molamboz, Montigny-lès-Arsures, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-lès-Arbois.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire de la commune suivante du département du Jura, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 : Pupillin.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

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 de la séance du comité national compétent des 1er et 2 juin 1989.

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.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val ;

- Département du Jura : Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arlay, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, La Chailleuse (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Laurent-la-Roche), Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, L'Etoile, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Graye-et-Charnay, Grozon, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loyer, Macornay, Mantry, Maroz, La Marre, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molain, Monay, Montagna-le-Reconduct, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Neuvilley, Nevy-sur-Seille, Nogna, Ounans, Oussières, Pagoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plainoiseau, Plasne, Poids-de-Fiole, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Publy, Quintigny, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Sergenau, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Les Trois-Châteaux, Val-d'Epy (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Nantey, Val d'Epy et Senaud), Val-Sonnette, Vaudrey, Vaux-sur-Poligny, Verges, Véria, Vernantais, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville, Voiteur.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes visées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprise la commune de Pupillin qui constitue l'aire géographique de cette dénomination géographique.

V. - Encépage

1°- Encépage

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépages accessoires : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- et les variétés aligoté B, chenin B, enfariné N, marsanne B, roussane B, sacy B, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une

convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 3 juin 2021.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, savagnin B ;
- et les variétés béclan N, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N, gamay N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 3 juin 2021.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B, trousseau N.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du cépage savagnin B et de la variété enfariné N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur habilité concerné et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 3 juin 2021.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

La proportion des cépages aligoté B, béclan N, chenin B, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N, gamay N, marsanne B, roussane B, sacy B est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'AOC.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille

- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ;
- Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B, trousseau N, aligoté B, chenin B, enfariné N, marsanne B, roussane B, Sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N et gamay N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pied et 120 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.
- Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieur à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure

du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est de 11000 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 global 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.

L'apport d'azote minéral de synthèse est limité à 40 unités par hectare et par an.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et d'au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques sur au minimum un inter rang sur deux.

b) - Les plantations de vignes se font avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- 153 grammes par litre de moût pour les cépages noirs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;
- 161 grammes par litre de moût pour les cépages blancs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune ».

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

- Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % ;
- Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) - Titre alcoométrique volumique total

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %.

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, pour les vins blancs, à 60 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 rouges et rosés, à 55 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 « vin de paille », à 20 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 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied 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, pour les vins blancs, à 78 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 rouges et rosés, à 66 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 « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 surgeffrage qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgeffrage 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 surgeffrage 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

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » et l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

Pour chaque lot destiné à la commercialisation, la proportion des cépages aligoté B, béclan N, chenin B, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N, gamay N, marsanne B, roussane B, sacy B, ensemble ou séparément, est inférieure à 10% de l'assemblage final.

b) - Fermentation malolactique

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur :

- Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractive d'enrichissement sont autorisées sur moût pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et rosés, et de 14 % pour les vins blancs.

e) - Capacité de cuverie

- La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale d'élevage sous bois est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année précédente, à

surface égale.

f) - Entretien global du chai et du matériel.

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune »

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile permettant au vin d'acquérir le « goût de jaune ».

b) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »

Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 6 semaines, soit sur lits de paille ou sur claires, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.

Au moment du pressurage, les raisins présentent une richesse en sucre supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

a) 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 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b) La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

5°- *Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur*

- 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;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} décembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin jaune » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier de la 7^{ème} 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 occupe la bordure occidentale du massif du Jura. Elle fait partie de la région naturelle du Revermont, limitée :

- à l'est, par le premier plateau calcaire du Jura, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 13 communes du canton d'Arbois, dans le département du Jura.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les versants du rebord du plateau exposés généralement à l'ouest. Elles sont situées sur des pentes marneuses ou argileuses du Jurassique inférieur et du Trias, dominées par la puissante corniche de calcaire jaunâtre du Jurassique moyen. Elles occupent aussi les quelques reliefs en piémont de la côte principale, formés des mêmes argiles. La falaise est prodigue en éboulis calcaires qui nourrissent et allègent les marnes sous-jacentes. Localement, les argiles sont mêlées de « *chailles* », rognons siliceux résidus de la dissolution de certains niveaux calcaires. L'altitude des parcelles de vigne est comprise entre 250 mètres et 400 mètres.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin » sont produits sur la seule commune de Pupillin, située au sud d'Arbois. Dans un relief tourmenté, riche en éboulis calcaires, les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols développés sur des marnes irisées très profondes, argileuses et compactes.

La zone géographique baigne dans un climat océanique frais marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, été chaud et humide. La région naturelle du Revermont est nettement plus arrosée que la plaine voisine. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres et sont bien réparties sur l'année. L'automne est généralement ensoleillé et sec, mais venté.

Les conditions climatiques de la zone géographique, dépendant des caractéristiques du site (pentes abritées, drainage naturel des excès hydriques, insolation maximale) sont primordiales pour l'implantation du vignoble dans ce climat régional difficile. L'abri constitué par les falaises particulièrement hautes protège le vignoble des vents du nord et de l'est.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe déjà à l'époque celte. Les témoignages de son existence abondent à partir de l'an 1000. A partir du XIII^{ème} siècle, les seigneurs de Salins, OTHON IV et ses successeurs, puis PHILIPPE le HARDI, Duc de Bourgogne, possèdent une grande partie du vignoble d'Arbois. Ils contribuent de manière décisive au développement économique du vignoble en promouvant ses vins dans toute l'Europe et dans les cours royales.

Arbois est la patrie de Louis PASTEUR, considéré souvent comme le « *père de l'aéologie* ». Il possédait d'ailleurs une vigne à côté d'Arbois.

Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIX^{ème} siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XX^{ème} siècle, le vignoble est réhabilité grâce à la volonté et aux choix de ses producteurs. En 1858, naît la « *Société de viticulture d'Arbois* » dont le but est « *l'encouragement des bonnes méthodes de culture de la vigne et de la fabrication des vins....* ».

La première coopérative vinicole française voit le jour en 1906 en « Arbois ». Les producteurs se regroupent ainsi pour disposer d'outils performants de transformation et d'élevage en s'imposant une discipline commune.

En 1908 se constitue un « *Syndicat de défense viticole de l'appellation d'origine du canton d'Arbois* » qui organise la délivrance d'un certificat d'origine pour protéger le vignoble arboisien.

Au fil des générations, les producteurs ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens, les cépages savagnin B, poulsard N et trousseau N. Ils ont également adopté deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin, les cépages chardonnay B et pinot noir N.

Les parcelles de vigne implantées sur les coteaux et pour la plupart à très forte pente, obligent les producteurs à des prouesses comme le travail à la chenille, le remontage de la terre, le façonnage de terrasses...

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune » est une spécificité jurassienne d'origine obscure. Les producteurs du Jura l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage savagnin B, préservation du développement naturel des souches microbiennes endogènes à l'origine du « voile », élevage sans ouillage, etc.... Le raisin est vendangé à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue maturation, un voile de levures se développe naturellement à la surface du vin. Il assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée. Le « vin jaune » est enfin conditionné dans une bouteille originale de 62 centilitres appelée « Clavelin ».

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes concentrations en sucre dans un climat plutôt humide et froid, un passerillage hors souche de grappes sélectionnées durant six semaines au moins, est pratiqué. Les grappes sont suspendues à des fils de fer, ou déposées sur de petites caisses perforées ou des claies, entreposées dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Ensuite un pressurage lent de très faible rendement en jus donne des moûts très riches en sucre qui fermentent lentement.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine « Arbois », sur 820 hectares, est d'environ 15000 hectolitres de vins rouges ou rosés, 12000 hectolitres de vins blancs, 1000 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 500 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ». Sur 252 récoltants de raisins, 55 vinifient leur propre récolte pour produire 60 % des vins, 3 coopératives vinicoles vinifient 30 % de la production et 7 négociants achètent des raisins pour élaborer les 10 % restant.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins d'« Arbois » se déclinent en une large palette : vins rouges, rosés et blancs, ainsi que les rares vins bénéficiant des mentions « vin jaune » et « vin de paille ».

Les vins rouges ou rosés offrent une grande complexité aromatique. Le cépage poulsard N, à partir duquel ils sont élaborés, notamment sur la commune de Pupillin, généralement vinifié en rouge, apporte aux vins une teinte rubis clair caractéristique et des arômes fruités. Avec le cépage pinot noir N, la robe est plus foncée et les notes aromatiques rappellent les fruits rouges. Avec le cépage trousseau N, les vins sont plus tanniques, souvent plus colorés avec fréquemment des notes animales. Lors du vieillissement des vins rouges (ou rosés) les arômes évoluent souvent vers des notes de sous-bois, d'humus et de champignons.

Les vins blancs expriment beaucoup de fraîcheur, avec fréquemment une palette d'arômes fruités, se mariant à des notes minérales et de pierre à fusil.

Le vin bénéficiant de la mention « vin jaune » se caractérise principalement par son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée. En bouteille, il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le vin bénéficiant de la mention « vin de paille » est un vin doux qui développe des arômes de fruits confits rappelant le pruneau ou l'orange confite, ou des arômes de miel. Les arômes et les saveurs de ce vin varient non seulement en fonction de leur origine mais aussi en fonction des cépages dont il est issu et du savoir-faire de chaque producteur ou maître de chai.

3°- Interactions causales

Les spécificités des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » sont notamment liées aux parcelles précisément délimitées présentant des sols marneux (argilo-calcaires) recouverts plus qu'ailleurs d'éboulis calcaires, mais aussi à la pente des vignobles et à leur exposition. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continue et, en surface, les éboulis facilitent le réchauffement du sol et le drainage.

Les producteurs ont su planter les cépages sur leurs terrains de prédilection par une observation prolongée. Les cépages tressseau N et savagnin B ont des exigences édaphiques strictes. Le premier nécessite des terrains graveleux très chauds, le second des sols très caillouteux en surface mais beaucoup de fraîcheur en profondeur.

La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et mésoclimatiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.

Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (bandes enherbées,...) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols marneux.

Pour les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », le sol, profond et marneux, compact, avec de très fortes pentes, est surtout favorable à la production de vins rouges, notamment à ceux issus du cépage poulsard N.

Le climat difficile de la zone géographique joue lui-même un rôle dans l'émergence des particularités du « vin jaune ». La grande amplitude thermique, entre hiver et été, contribue au développement des levures de « voile » responsables du « goût de jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration du « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 18 mois au moins sous bois, favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

En 1285, le vin « d' Arbois » est déjà très célèbre puisque, selon le trouvère Jacques BRETEL qui en a bu en compagnie d'Henri DE BRIEY, le comte de Chiny en offre à ses invités lors du tournoi de Chauvency!

Louis PASTEUR avait acheté une vigne à Arbois où il a réalisé des expérimentations sur les fermentations, mettant un terme au débat qui l'opposait aux défenseurs de la théorie de la « *génération spontanée* ». Il démontrait aussi que la microflore locale participe au lien toujours un peu mystérieux entre un lieu et les caractéristiques de son produit.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » 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) - Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - Pour les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », le nom de la dénomination géographique complémentaire est obligatoirement inscrit à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne dépassent celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte,

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 5 jours après la date limite de la déclaration de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un

délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 24 conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs adressent à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

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

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire

Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION

B1. - Conduite du vignoble	
Taille	Vérification terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la concentration des raisins (déclaration de pressurage) - Contrôle de la conformité des vins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » (déclaration de revendication)
Elevage - Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site Contrôle de la mise en circulation des produits

C - CONTRÔLES DES PRODUITS

A la retraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

D – PRESENTATION DES PRODUITS

Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site
---	--

II. – Références concernant les structures de contrôle :

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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