Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/1841

1.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1841)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Madiran»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Madiran»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La demande de modification de l'AOP Madiran ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite standard.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

Description

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2025. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Pour faire face au dérèglement climatique et préserver la diversité génétique, le Manseng N est introduit en tant que cépage accessoire. Il s'agit d'un cépage local du Sud-Ouest aux caractéristiques agronomiques et œnologiques susceptibles de répondre aux attentes sociétales et de contribuer à la typicité du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Proportion des cépages à l'exploitation

Description

L'évolution du cahier des charges a progressivement renforcé la place du cépage Tannat N, jusqu'à atteindre une proportion de 80 % en 2008. La mesure transitoire permettant aux exploitations non conformes de s'adapter a pris fin en 2022, ce qui a entraîné le déclassement de certaines surfaces en IGP ou en Vin de France.

Le Tannat constitue un marqueur fort de l'identité des vins de l'AOC Madiran. L'encépagement pourra désormais aller jusqu'à 100 %, avec un minimum de 60 % requis dans l'assemblage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Récolte

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation souhaite supprimer le ban des vendanges pour simplifier la gestion administrative, tout en maintenant un contrôle de la maturité des raisins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Seuil de manquants

Description

Le taux de pieds morts ou manquants est augmenté et passe de 15 % à 20 %, en raison de l'impact de l'Esca sur les Cabernets et pour harmoniser les conditions de productions avec le cahier des charges de l'AOC Béarn (superposition des aires géographiques). Une étude menée sur 40 producteurs de l'appellation montre que 17 % d'entre eux dépassent déjà les 20 % de mortalité, tandis que 22 à 25 % se situent entre 15 et 20 %.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autres pratiques culturales

Description

Trois dispositions agro-environnementales ont été ajoutées au cahier des charges de l'appellation. L'objectif est de renforcer la durabilité de l'appellation face au changement climatique et aux fortes attentes sociétales.

— Le désherbage chimique des tournières est interdit;

— Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit;

— Sur tous les inter-rangs, la maitrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Matériel de récolte et de vinification

Description

L'interdiction d'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes, tout comme celle relative aux pressoirs continus, est supprimée, dans la mesure où aucun opérateur n'est équipé de ces matériels et qu'aucun manquement n'a été constaté sur ces dispositions.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Vignes plantées en terrasses

Description

Pour les vignes plantées en terrasses, la date de plantation a été précisée afin de correspondre à la date de publication de l'arrêté approuvant cette disposition.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles d'assemblage

Description

Pour être en cohérence avec les deux demandes précédentes, les règles d'assemblage ont été modifiées afin de limiter la part des cépages accessoires à 40 %, renforçant ainsi la présence des cépages principaux, en particulier le Tannat, qui devra représenter au minimum 60 % de l'assemblage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Normes analytiques

Description

L'Intensité Colorante Modifiée (DO 420 + DO 520 + DO 620) est remplacé par l'Intensité Colorante (DO 420 + DO 520). Les vins présentent une intensité colorante (Abs 420 nm + Abs 520 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 6. En effet, l'ICM est considérée comme instable dans le temps et inadapté pour cette appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Capacité en cuverie

Description

Afin d'harmoniser les pratiques tout en simplifiant le contrôle, le groupement de producteurs de l'appellation propose de calculer la capacité de cuverie sur la base d'une seule récolte, en appliquant un coefficient de 1,5 afin d'anticiper au mieux les aléas climatiques. Ce nouveau mode de calcul se substitue à celui fondé sur 2,5 fois la moyenne des trois derniers millésimes.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Disposition par type de produit

Description

Pour faire face au manque d'espace de stockage, le groupement a souhaité diminuer la durée d'élevage. Pour compenser cette réduction, de nouvelles conditions ont été introduites: Passé le premier soutirage après fermentation malolactique et afin que les tanins s'assouplissent, les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte. L'élevage est réalisé dans un contenant d'un volume supérieur à 100 litres. L'élevage ne peut pas être réalisé dans des contenants en verre

Ces modifications apportent davantage de souplesse aux opérateurs tout en maintenant le profil typique des vins de l'appellation «Madiran».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Dispositions relatives au conditionnement

Description

L'obligation de réaliser l'analyse sera maintenant réalisé avant conditionnement afin d'assurer la conformité des lots en amont. En parallèle, il y a également l'extension de la conservation des bulletins d'analyse de 6 à 24 mois.

Conformément à la réduction de la durée d'élevage (15 avril au lieu du 15 octobre), les vins sont mis marché au 1er mai au lieu du 1er novembre de l'année suivant celle de la récolte.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Plan général du lieu de stockage des vins

Description

L'obligation du plan général du lieu de stockage des vins est déplacé dans la rubrique tenue des registres, afin de maintenir une traçabilité en cas de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

La partie relative au lien avec la zone géographique a été modifiée à la marge, afin d'apporter plus de clarté et d'utiliser un vocabulaire plus précis sur certains points.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires

Description

Les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée et à l'encépagement étant arrivées à échéance, elles ont été supprimées du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

La reconduction tacite de la déclaration préalable d'affectation parcellaire est supprimée, considérant que l'évolution annuelle du parcellaire présente un risque d'erreur ou d'oubli.

Cette modification n'a aucun impact opérationnel, aucun opérateur n'utilisant actuellement cette option.

La déclaration de conditionnement est désormais exigée au plus tard le jour de l'opération. Par ailleurs, la dispense prévue pour les opérateurs effectuant plus de 12 conditionnements est supprimée.

Ces évolutions visent à améliorer la précision des volumes déclarés et à harmoniser les obligations entre opérateurs.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

La disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

Description

Le tableau est remis à jour pour tenir compte des modifications précédentes.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Madiran»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Madiran»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins rouges tranquilles

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Madiran» sont des vins rouges tranquilles dans lesquels le cépage tannat N est très majoritairement présent.

Arôme/Nez

Leur profil aromatique souvent marqué par les fruits rouges et noirs donne des vins frais et fruités. Il évolue généralement vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices.

Goût/Bouche

Ce sont des vins secs tranquilles rouges, issus majoritairement du cépage Tannat N,associé à du cabernet franc N,du cabernet-sauvignon N et du fer N. Les techniques de vinification et les durées d'élevage permettent aux tanins de s'adoucir et d'obtenir une structure équilibrée. Ils possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. En bouche, ces vins allient rondeur et richesse, mais toujours avec une finale fraîche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	14
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent:

— un TAVNM de 11,5 %,

— un TAVT max. après enrichissement de 14 %,

— une teneur en acide malique < ou = à 0.4g/L

— une teneur en sucres fermentescibles: < ou=3g/L si TAVNM < 14 %

— une teneur en sucres fermentescibles: < ou=4g/L si TAVNM > 14 %

— une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 6 à la fin de la période d'élevage

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Pratiques oenologiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— L'éraflage de la vendange est obligatoire

— les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %,

— Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole

Densité de plantation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieure à 0,80 mètre.

Pratique vitivinicole

Taille des vignes

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées soit en taille courte (cordon de Royat), soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 15 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: - 10 pour le cépage tannat N; - 12 pour les cépages accessoires.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation peut être autorisée.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges tranquilles

Rendement maximal:

Rendement maximal:	60
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Fer N

— Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Manseng noir N

— Tannat N

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

1°- *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique dont le périmètre, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département du Gers:

Communes en entier: Maumusson-Laguian, Viella.

Commune en partie: Riscle (pour le seul territoire de la commune déléguée de Cannet).

— Département des Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne, Soublecause.

— Département des Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau, Vialer.

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 6 mars 1997, des 8 et 9 novembre 2006, du 3 mai 2017 et du 29 et 30 juin 2023.

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. 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.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique est située au sud et à l'ouest de l'Adour, sur le piémont sud des Pyrénées. Elle s'étend sur un secteur de coteaux. La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 37 communes réparties sur trois départements. Un climat relativement homogène, doux et assez humide règne sur l'ensemble de la zone géographique. En fin d'été et en automne, le vent du sud chaud et sec, de type «fœhn», souffle fréquemment. Les échines du Madiranais sont essentiellement constituées de molasse surtout formés de marnes et de quelques bancs calcaires. Au sommet de ces molasses se sont déposées des argiles à graviers puis une nappe alluviale à galets, aujourd'hui située en position sommitale. Ces formations ont subi l'érosion tout au long du Quaternaire, aboutissant à la création des cinq échines séparées par des vallées dissymétriques: les versants en pente fortes, orientées vers l'ouest laissent apparaître la molasse à bancs calcaires. Les versants doux, orientés vers l'est sont recouverts de limons éoliens mélangés aux dépôts sous-jacents. Les sols associés sont de deux grands types: des sols argilo-calcaires et des sols lessivés. Les archives du Prieuré de Madiran montrent qu'au début du XIIIème siècle, la vigne est omniprésente dans l'aire. Dès le XVème siècle un commerce suivi avec la Bigorre et les Pyrénées se met en place. L'ouverture de ce marché spécifique aux vins rouges concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde, a orienté les vignerons dans leur pratiques. Le cépage Tannat N est devenu fondamental dans les assemblages pour obtenir le produit qui a apporté sa notoriété à Madiran. Les registres notariés des XVIème et XVIIème siècles montrent que les vignes rouges étaient

cultivées selon un mode de conduite proche du mode actuel, ce qui est à l'époque un gage de qualité. Au cours du XVIIème siècle un nouveau marché s'ouvre pour les vins rouges de la région de Madiran: ils sont vendus pour être transportés aux Antilles Françaises. Ces deux grands débouchés, Pyrénées et Antilles, ont orienté la production vers des vins colorés, concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde. Aux XVIIIème et XIXème siècles, les vins rouges sont vendus sous le nom de «Madiran», terme cité pour la première fois en 1744, et ont acquis une grande notoriété. Le vignoble a atteint 5 000 ha à la fin du XVIIIème siècle. L'AOC Madiran est reconnue par décret en 1948. Au XXème siècle, le vignoble à fortement décru en surface. Depuis le début des années 1980 le vignoble s'étend pour atteindre aujourd'hui 1 300 ha, vinifiés presque à part égale entre les caves particulières et coopératives. Le cépage Tannat N est vigoureux, assez tardif et sensible à la pourriture grise, mais il trouve sur place des conditions climatiques qui lui permettent d'arriver à maturité sans difficulté. En effet, les pentes des coteaux créent des conditions topoclimatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures supérieurs, bénéfiques à la maturation de la vendange. Dans une région où la grande variété de sols et de morphologie a créé un paysage en marqueterie, les hommes ont développé un vignoble forcément discontinu, en privilégiant les parcelles les plus aptes à amener les raisins à maturité dans de bonnes conditions sanitaires. L'aire parcellaire de production délimite ce type de parcelles (pentes bien orientées sur sols plutôt drainants, souvent caillouteux). Les producteurs ont acquis une maîtrise technique dans la gestion et l'optimisation du potentiel tannique de leurs cépages: ils recherchent la maturité phénolique du raisin et adaptent la cuvaison à la qualité et à la quantité des tannins. Ils assemblent et élèvent leurs vins avec le souci de conserver leur potentiel de garde et les arômes de fruits du raisin. La réputation des vins de Madiran, vins structurés, tanniques et puissants, perdure aujourd'hui. Leur notoriété s'est fortement accrue et étendue depuis le début du XXème siècle et notamment depuis les années 1980, grâce aux efforts des vignerons qui ont abouti à la production de vins aux tanins toujours aussi présents mais plus fondus et plus élégants.

Le cépage Tannat N est devenu fondamental dans les assemblages pour obtenir le produit qui a apporté sa notoriété à Madiran. Ce cépage est vigoureux, assez tardif et sensible à la pourriture grise, mais il trouve sur place des conditions climatiques qui lui permettent d'arriver à maturité sans difficulté.

Les producteurs ont acquis une maîtrise technique dans la gestion et l'optimisation du potentiel tannique de leurs cépages: ils recherchent la maturité phénolique du raisin et adaptent la cuvaison à la qualité et à la quantité des tannins. Ils assemblent et élèvent leurs vins avec le souci de conserver leur potentiel de garde et les arômes de fruits du raisin.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unité géographique plus petite ou plus grande

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'AOC 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. L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

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 du département du Gers: Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'air de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-394c9c74-735a-4ba0-a779-2e713e1a1801