C/2025/1992

3.4.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1992)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Irouléguy»

PDO-FR-A0708-AM03

Date de communication: 8.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Dispositions agro-environnementales

La demande vise à modifier le cahier des charges point 2° «autres pratiques culturales» (Chapitre 1er, VI. Conduite du vignoble) et à y introduire les dispositions agro-environnementales suivantes:

— L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels

— Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

— Le traitement à l'eau chaude des plants est obligatoire.

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Le document unique est modifié au point «Pratiques œnologiques spécifiques».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Irouléguy

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs marqués par la puissance aromatique. L'assemblage de deux cépages au moins permet de gagner en complexité aromatique et en équilibre; les vins rappellent souvent au nez les des odeurs de fruits exotiques, et en bouche le gras est bien équilibré par une acidité.

Les vins présentent:

1. un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.
2. un titre alcoométrique supérieur ou égal à 13,5 % après enrichissement.

Pour tout lot prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné:

1. teneur en sucres fermentescibles ≤ 5g/L;
2. teneur en sucres fermentescibles ≤ 4g/L pour les vins dont le TAVN est > 14 %.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vins rosés*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Vins rosés produits avec une dominante de Cabernet franc N et de Tannat N qui apportent de la couleur et des arômes fruités. Les vins développent un bon équilibre gras-acidité grâce à l'utilisation de parcelles sélectionnées pour leur bonne maturité et leur bon état sanitaire.

Les vins présentent:

1. un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.
2. un titre alcoométrique supérieur ou égal à 13,5 % après enrichissement.

Pour tout lot prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné teneur en sucres fermentescibles ≤ 4 g/L.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vins rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Vins rouges produits avec une dominante de Cabernet franc N et de Tannat N qui apportent couleur, arômes fruités et tannins en quantité importante. Expression aromatique centrée sur les fruits qui évolue vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices. Tannins plutôt dominants dans la jeunesse du vin qui s'adoucissent après élevage pour donner une structure équilibrée.

Les vins présentent:

1. un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

2. un titre alcoométrique supérieur ou égal à 13,5 % après enrichissement.

Pour tout lot prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné:

1. teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/L pour les vins dont le TAVN ≤ 14%

2. teneur en sucres fermentescible s≤ 4g/L pour les vins dont le TAVN >14 %

3. teneur en acide malique ≤ 0,3 g/L

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Restrictions

Restriction applicable à l'élaboration

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

2. Densité de Plantation - Ecartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.

L' écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse. Pour ces vignes, l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

3. Taille de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple, Guyot double ou en taille courte (conduite en cordon de Royat).

Le nombre d'yeux franc par pied est au maximum de:

— 16 pour les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, courbu B, petit courbu B, petit manseng B;

— 12 pour les cépages tannat N et gros manseng B.

4. Autres pratiques culturales

Pratique culturale

a) Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir. L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels

b)- Le désherbage chimique total des parcelles est interdit

c) Le traitement à l'eau chaude des plants est obligatoire.

5. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

6. Dispositions particulières de récolte

Pratique culturale

Les raisins sont récoltés manuellement.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

60 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

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: Aincille, Anhaux, Ascarat, Bidarray, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Irouléguy, Ispoure, Jaxu, Lasse, Lecumberry, Ossès, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-d'Arrossa.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

8. **Description du ou des liens**

Le vignoble s'est développé dès le XIIIème siècle sous l'influence monastique liée au chemin de St-Jacques qui traverse l'aire. Situé au pied des montagnes basques, il couvre des coteaux pentus, bien exposés et ensoleillés. Les sols drainants et la pente évacuent l'excès d'eau lié à la forte pluviométrie. Le vent du sud automnal permet une bonne maturation en augmentant les températures et l'ensoleillement. Les cépages locaux particulièrement adaptés au climat donnent des vins rouges tanniques et équilibrés et des vins rosés fruités grâce à la bonne maturité des raisins issus des vignes ensoleillées, et des vins blancs vifs et aromatiques dans ce climat qui n'impose pas de stress hydrique.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Irouléguy» peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90b99013-a98c-483b-8dd1-07c72e57536b