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/2025/321)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Madiran»

PDO-FR-A0687-AM03

Date de communication: 21.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Aire géographique

Le point 1° Aire Géographique du point IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées – chapitre I – du cahier des charges est modifié avec la référence au code géographique officiel qui reconnait et fixe la liste des communes par département au niveau national.

Le document unique est complété avec cette référence au point «zone géographique délimitée».

Le point 2° Aire parcellaire délimitée du point IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées – chapitre I – est modifié avec la référence à l'instance ayant approuvé l'aire parcellaire de production. Cette réécriture n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Madiran

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**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

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.L'assemblage de ces cépages donne des vins colorés,tanniques,à bon potentiel de garde et au profil aromatique complexe marqué par des notes de fruits rouges et noirs évoluant vers des arômes épicés et fruits confits.

Les vins présentent:

1. un TAVNM de 11,5 %,
2. un TAVT max. après enrichissement de 14 %,
3. une teneur en acide malique < ou = à 0.4g/L
4. une teneur en sucres fermentescibles: < ou=3g/L si TAVNM < 14 %
5. une teneur en sucres fermentescibles: < ou=4g/L si TAVNM > 14 %
6. une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 12 à la fin de la période d'élevage

Les autres normes analytiques respectent la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 14

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

— 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. Pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique

— L'éraflage de la vendange est obligatoire

— L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

— 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.

2. Densité de plantation

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et une distance entre les pieds sur un même rang supérieur ou égale à 0,80 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse, pour lesquelles seul l'écartement entre pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

3. Taille des vignes

Pratique culturale

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.

4. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée.

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 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 2023:

— Département du Gers: Maumusson-Laguian, Riscle pour le seul territoire de l'ancienne commune de Cannet, Viella;

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

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Description du ou des liens**

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. Elle comprend 37 communes réparties sur trois départements.

Un climat relativement homogène, doux et assez humide règne sur toute l'aire. 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 permettent d'affirmer 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.

Ces vins rouges très colorés et tanniques possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. Leur profil aromatique souvent marqué par les fruits rouges et noirs, évolue généralement vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices. Les tannins en général dominants s'adoucissent après élevage pour arriver à des vins de structure équilibrée.

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

Unité géographique plus petite ou 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'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».

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

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.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-986187c9-c1e0-48f7-9d84-2641e63dea15