C/2024/7434

13.12.2024

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/2024/7434)

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

«Béarn»

PDO-FR-A0597-AM03

Date de communication: 8.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **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.

2. **Description concise du ou des vins**

La description des vins est complétée afin de préciser les données, en mentionnant notamment que les caractéristiques respectent les règles fixées par la règlementation européenne.

Le document unique est modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Béarn

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combine*

— 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 rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges peuvent être issus d'assemblage. On peut souligner que les principaux cépages utilisés sont d'origine locale bien adaptés aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région. Ceci confère aux vins de cette appellation une partie de leur originalité. Les vins rouges possèdent un bon potentiel tannique. Les arômes fruités dominent souvent et peuvent évoluer au vieillissement vers plus de complexité.

Les vins présentent un TAV naturel minimum de 11 %.

Tout lot prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente :

— un TAV total ne dépassant pas 13,5 % après enrichissement,

— une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l (gramme par litre)

— une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à : 3 g/l pour les vins rouges dont le TAV naturel est inférieur ou égal à 14 % ; 4 g/l pour les vins rouges dont le TAV naturel est supérieur à 14 %.

Les autres caractéristiques respectent, par défaut, celles fixées par la règlementation européenne.

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 blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins peuvent être issus d'assemblage. On peut souligner que les principaux cépages utilisés sont d'origine locale bien adaptés aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région. Ceci confère aux vins de cette appellation une partie de leur originalité. Les vins blancs présentent un équilibre entre la fraicheur et le gras, et une certaine complexité au nez, avec une dominante de notes aromatiques fruitées et florales.

Les vins présentent un TAV naturel minimum de 11 %.

Tout lot prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente :

— Un TAV total ne dépassant pas 13,5 % après enrichissement,

— Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4g/l

Les autres caractéristiques respectent, par défaut, celles fixées par la règlementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: —

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

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

3. *Vins rosés*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés présentent généralement une couleur allant de rose pâle jusqu'à un rose plus soutenu. Ces vins, frais et souples, à la structure agréable, se caractérisent par des notes aromatiques de petits fruits rouges et d'agrumes. Les vins peuvent être issus d'assemblage. On peut souligner que les principaux cépages utilisés sont d'origine locale bien adaptés aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région. Ceci confère aux vins de cette appellation une partie de leur originalité.

Les vins présentent un TAV naturel minimum de 11 %.

Tout lot prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente :

— Un TAV total ne dépassant pas 13,5 % après enrichissement,

— Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins rosés. Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en H2SO4 est supérieure ou égale à 81,6 milliéquivalents (ou 4 grammes H2SO4) par litre. Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation.

Les autres caractéristiques respectent, par défaut, celles fixées par la règlementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: —

— 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. Pratique œnologique spécifique

— Les vins blancs et rosés sont issus de pressurages directs.

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

— Un titre alcoométrique total ne dépassant pas 13,5 % après enrichissement.

Outre la disposition 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. Pratique culturale

— Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

Les vignes destinées à la production de vins rouges et rosés, situées sur les 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, peuvent présenter un écartement entre les rangs de 2,80 mètres maximum.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse.

— Règles de taille

Les vignes sont taillées en Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :

16 yeux francs pour les cépages tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B ;

20 yeux francs pour les autres cépages.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

12 yeux francs pour les cépages tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B ;

16 yeux francs pour les autres cépages.

— L'irrigation peut être autorisée.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Béarn - Vins rouges, rosés et blancs

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 : Abos, Arbus, Arricau-Bordes, Arrosès, Artiguelouve, Aubertin, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Baigts-de-Béarn, Bellocq, Bérenx, Bétracq, Bosdarros, Burosse-Mendousse, Cadillon, Cardesse, Carresse, Castagnède, Castetpugon, Castillon (Canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbères-Abères, Crouseilles, Cuqueron, Diusse, Escurès, Estialescq, Gan, Gayon, Gelos, Haut-de-Bosdarros, L'Hôpital-d'Orion, Jurançon, Lacommande, Lagor, Lahontan, Lahourcade, Laroin, Lasserre, Lasseube, Lasseubetat, Lembeye, Lespielle-Germenaud-Lannegrasse, Lucq-de-Béarn, Mascaraàs-Haron, Mazères-Lezons, Moncaup, Moncla, Monein, Monpezat, Mont-Disse, Mourenx, Narcastet, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orthez, Parbayse, Portet, Puyoo, Ramous, Rontignon, Saint-Faust, Saint-Jean-Poudge, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sauvelade, Séméacq-Blachon, Tadon-Sadirac-Viellenave, Tadousse-Ussau, Uzos, Vialer, Vielleségure.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Camaralet B

Courbu noir N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Lauzet B

Manseng noir N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Raffiat de Moncade B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Tannat N

8. **Description du ou des liens**

Béarn - vins rouges, rosés et blancs

La zone géographique est constituée des trois noyaux viticoles de la province du Béarn. Globalement située en zone de piémont des Pyrénées dans des secteurs de coteaux, elle présente des variations importantes de sols et de conditions topoclimatiques.

Le vignoble s'insère dans ce paysage de façon discrète et discontinue. Il fait partie d'un système de polyculture diversifié. Les roches qui forment ces reliefs sont composées essentiellement de sédiments d'origine continentale (molasse, marne, calcaire, argile, Sables Fauves, nappes à galets), parfois marins (flysch). Des limons éoliens ont recouvert le relief au Quaternaire et sont encore présents par endroits.

Les sols associés sont également très variés même si la plupart sont lessivés et acides. Quelques sols sur calcaires sont visibles. La pierrosité de ces sols est variable : les nappes à galets sommitales enrichissent les versants et le flysch est visible sous forme de cailloux anguleux. Des sables et graviers améliorent le drainage. Globalement les sols présentent une bonne aptitude à drainer l'eau et à se réchauffer, grâce notamment à leur pierrosité. Les coteaux sont souvent dissymétriques. Le relief, très découpé, crée des orientations diverses et notamment de nombreuses facettes sud, est ou ouest, chaudes, avec une pente suffisante pour éliminer l'eau de pluie.

Le climat à dominante océanique, humide et doux, apporte de 1 000 mm par an au nord de l'aire, à 1 300 mm par an à l'ouest, répartis de façon assez homogène sur l'année, avec une période plus sèche en été et en début d'automne. C'est aussi à cette période que souffle préférentiellement (1 jour sur 3) le vent du sud, chaud et sec de type «fœhn»

Les cartulaires et les archives locales nous apprennent que le vignoble est déjà bien installé dans une partie de l'aire dès le XIIIème siècle.

Au milieu du XIVème siècle, les vins blancs et rouges du Béarn commencent à être exportés sous ce nom vers la Hollande. Ces exportations se développent jusqu'au XIXème siècle.

Dès le XVème siècle, un autre débouché se met en place avec la Bigorre et les Pyrénées. Dès le XVIème siècle, les vignes blanches comprennent essentiellement les cépages Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B et Courbu B. Le Raffiat de Moncade B.

Au XVIIIème siècle les cépages rouges utilisés sont peu nombreux : au Fer N et au Bouchy (Cabernet Franc N), s'ajoute le Tannat N, cépage local très coloré et tannique.

Au début du XXème siècle, les vins rosés de cette appellation connaissent une grande notoriété, liée à des marchés suivis en région parisienne.

L'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn a été reconnue en 1951 pour les vins rosés et blancs.

Béarn a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée en 1975 pour les vins rouges, rosés et blancs.

Au XXème siècle le vignoble a fortement décru en surface. Depuis 1980, le vignoble s'étend à nouveau. Les surfaces revendiquées restent comprises autour de 300 hectares.

Aujourd'hui les vins de Béarn acquièrent à nouveau une image régionale porteuse, grâce aux efforts des vignerons qui cherchent à transmettre et à améliorer leur savoir-faire.

Dans le paysage de la zone géographique, au relief vallonné, en partie boisé, aux orientations et aux sols très variés, la vigne est obligatoirement installée de façon discontinue, formant un paysage en marqueterie. 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 bénéfiques à la maturation de la vendange. Le vent du sud, chaud et sec qui souffle en période de maturation du raisin a favorisé la viticulture dans cette région globalement humide.

L'aire parcellaire de production des raisins délimite précisément les parcelles les plus aptes à permettre la maturation des raisins dans de bonnes conditions sanitaires : parcelles bien orientées, avec un sol relativement drainant.

Un vignoble réputé, basé sur un encépagement local s'est développé en liaison avec les marchés dont il disposait. L'adaptation des cépages locaux à un climat assez humide et à une maturation tardive fut une des clés de la notoriété de ce vignoble au cours des siècles. Ces cépages nécessitent des savoir-faire spécifiques qui se sont développés dans cette zone géographique : maitrise du potentiel tannique des cépages rouges, gestion du fort potentiel alcoogène des cépages blancs, par le choix de la date de récolte et par les assemblages.

Les vins rouges, rosés et blancs sont issus principalement d'assemblage. On peut souligner que les principaux cépages utilisés sont d'origine locale bien adaptés aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région. Ceci confère aux vins de cette appellation une partie de leur originalité.

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'AOC «Béarn» peut être complétée de la dénomination géographique complémentaire précisant l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest»

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0ba1d9e-eb8f-41fa-a1b9-42d7432efce4