C/2025/299

17.1.2025

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/2025/299)

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

«Pacherenc du Vic-Bilh»

PDO-FR-A0593-AM04

Date de communication: 18.10.2024

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. **Correction concernant la densité de plantation**

Correction d'une erreur de rédaction concernant la densité de plantation. Le texte du document unique correspond désormais au cahier des charges.

Cette modification impacte le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Pacherenc du Vic-Bilh

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 secs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Ces vins secs sont aromatiques avec généralement des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques, ou floraux. L'équilibre est marqué par une acidité bien enrobée par le gras. Teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4g/l; TAVNM 11,5 %; le TAVT ne dépasse pas après enrichissement 14 %.

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): —

2. *Vins blancs avec sucres fermentescibles*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vendanges successives à l'automne (surmaturité,passerillage) permettent d'obtenir des vins blancs doux présentant un équilibre marqué par l'acidité et par beaucoup de gras. Les arômes fruités dominent généralement et peuvent évoluer au vieillissement vers des notes plus confites et de miel. Teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 45g/l; TAVNM 14,5 %

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 18,5

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— 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. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

L'enrichissement est autorisé selon les règles fixées dans le cahier des charges.

2. Maîtrise des températures lors de la vinification

Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration de vins secs, l'utilisation de moyens de maîtrise des températures est obligatoire lors des vinifications.

3. Matériel interdit

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

4. Densité de plantation

Pratique culturale

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 inférieur à 0.80 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par vigne plantée en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

Pour les vignes plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

5. Taille

Pratique culturale

Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (cordon de Royat), Guyot simple ou Guyot double avec un maximum d'yeux francs par pied de:

— 15 pour la taille courte (cordon de Royat) et la taille Guyot simple,

— 20 pour la taille Guyot double.

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

— 12 pour la taille courte (cordon de Royat) et la taille Guyot simple,

— 12 pour la taille en Guyot double, pour le cépage gros manseng B,

— 16 pour la taille en Guyot double, pour les autres cépages.

6. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée

7. Récolte des raisins

Pratique culturale

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives, à l'exception des raisins récoltés sur les parcelles destinées exclusivement à la production de vins secs.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins blancs secs

66 hectolitre par hectare

2. Vins blancs avec sucres résiduels

40 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**

Arrufiac B - Arrufiat

Courbu B - Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

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 Madirannais 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 la zone géographique. Les vendanges par tries successives, sont citées dans des archives de cette époque. Elles permettent d'élaborer des vins doux et des vins secs sur la même parcelle.

Au milieu du XVIème siècle, l'exportation des vins blancs doux ou secs commence, à destination de la Hollande. Ils se vendent notamment sous le nom de «vins du Vic-Bilh».

Le terme «Pacherenc» qui fait référence au mode de conduite palissé, en rang, est apparu à la fin du XIXème siècle pour désigner les vins blancs secs ou doux du Vic-Bilh.

La notoriété des vins blancs du Vic-Bilh, née d'abord hors des frontières nationales, se développe maintenant régionalement. L'appellation d'origine contrôlée «Pacherenc du Vic-Bilh» est reconnue en 1948.

Les surfaces revendiquées sont très faibles au cours des premières années. Elles ne commencent à croître rapidement que dans les années 1980 pour atteindre à partir de 2009, environ 300 hectares. L'encépagement s'appuie toujours sur des cépages caractéristiques du bassin de l'Adour (petit manseng B et gros manseng B, courbu B et petit courbu B, arrufiac B) ou régionaux (sauvignon B).

Le milieu physique propice à cette production explique sa localisation. Ce secteur de coteaux bénéficie de sols drainants et de pentes assurant à la fois une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, des températures élevées et un bon ensoleillement, quand elles sont bien orientées.

Le climat doux et relativement sec à l'automne, grâce notamment au vent du Sud, permet le passerillage et la surmaturité des raisins dans de bonnes conditions sanitaires.

L'existence d'une voie de communication aisée (vallée de l'Adour) a également facilité son développement.

L'aire parcellaire délimite les parcelles qui permettent une bonne maturité et éventuellement un passerillage des raisins dans de bonnes conditions sanitaires. Dans ce paysage au relief vallonné, en partie boisé et aux orientations et aux sols très changeants, la vigne est obligatoirement installée de façon discontinue, formant une paysage en marqueterie.

Le choix de l'encépagement, orientés vers des cépages tardifs et alcoogènes est en adéquation à la fois avec les types de produits recherchés et avec le climat local. Ces cépages qui possèdent une pellicule épaisse sont peu sensibles à la pourriture grise et résistent bien au climat relativement humide et ainsi permettent la surmaturation et le passerillage.

La technique de vendange par tries successives permet d'optimiser la qualité de la récolte au fur et à mesure de l'avancée de la surmaturité et du passerillage du raisin, pour obtenir aussi bien des vins blancs secs et vifs que des vins blancs doux, riches en sucres fermentescibles et en arômes.

Les producteurs élaborent des vins blancs secs en récoltant le raisin à maturité. Ces vins sont aromatiques avec généralement des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques, ou floraux. L'équilibre est marqué par une acidité, bien enrobée par le gras.

Au cours de l'automne la maturité avance et la surmaturité apparaît par passerillage. Les raisins concentrent les sucres, les arômes et l'acidité. Les vendanges par tries successives permettent alors d'élaborer des vins blancs doux. Ils présentent un équilibre marqué également par l'acidité, et par beaucoup de gras. Les arômes fruités dominent généralement et peuvent évoluer au vieillissement vers des notes plus confites et de miel. Ces vins, très riches, tirent leur complexité et leur équilibre de la durée d'élevage et de l'obligation d'assemblage de plusieurs cépages.

Cette complexité aromatique se développe et est favorisée par la période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte qui est définie dans le cahier des charges, dans le respect du savoir-faire des producteurs.

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

Etiquetage: Mention «sec»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation est obligatoirement suivi par la mention «sec» pour les vins répondant aux conditions indiquées pour cette mention dans la partie «Description». La mention «sec» est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine.

Etiquetage: unité géographique plus petite et 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'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 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 du département du Gers: Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9fd89b3f-9b5a-4800-b8f7-6467f9bb5348