C/2026/1843

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/2026/1843)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Pacherenc du Vic-Bilh»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0593-AM05 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Pacherenc du Vic-Bilh»

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.

La demande de modification de l'AOP Pacherenc du Vic-Bilh 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;

[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).

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

Encépagement: Certains cépages principaux sont basculés en accessoires pour les doux et pour les secs. Le Petit Manseng devient le seul cépage principal pour les vins doux, les autres cépages passant en accessoires. Pour les vins secs, le cépage Courbu B devient un cépage accessoire.

Règles de proportion à l'exploitation:

La disposition relative à la proportion de chacun des cépages principaux, qui devait être inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement, est supprimée.

Les règles de proportion à l'exploitation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine protégée et dont l'exploitation respecte une proportion du ou des cépage(s) principal(aux) supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

☑ 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).

☐ 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. Ces mesures s'inscrivent dans une démarche globale de durabilité portée par les producteurs de l'appellation.

— 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

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 disposition relative aux tries successives est modifiée afin de préciser que les vins, à l'exception de ceux bénéficiant de la mention «sec», doivent provenir de raisins récoltés manuellement, et que le cépage Petit Manseng doit être récolté par tries successives. Le Petit Manseng, grâce à sa peau épaisse et ses grappes aérées, est le seul adapté aux vendanges tardives et permet une réelle évolution aromatique (fruit confis).

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Rendements. - Entrée en production

Description

Le rendement des vins blancs secs est augmenté de 60 hL/ha à 66 hL/ha. Avec un rendement moyen de 44,2 hL/ha sur cinq ans, cette mesure vise à stabiliser la production.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Description

Dans le même objectif, pour les vins doux comme secs, la proportion du ou des cépage(s) principal(aux) devra être supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage. En cohérence, avec la suppression de la limite de 80 % à l'encépagement des cépages principaux.

☐ 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

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 fois la moyenne des trois derniers millésimes.

☐ 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.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Description

La mise en marché des vins blancs secs est avancée selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime (15 décembre) au lieu du 1er janvier suivant, avec en parallèle la suppression de l'obligation d'élevage jusqu'à cette date.

Les paragraphes du cahier des charges relatifs à la mise à disposition par type de produit ainsi qu'aux dispositions concernant la circulation des produits et leur mise en marché à destination du consommateur sont modifiés en cohérence.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires

Description

La mesure transitoire relative à l'aire parcellaire délimitée étant arrivées à échéance, elle a été supprimée du cahier des charges.

☐ 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

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

Cette partie est remise en conformité avec le reste des modification de la méthode d'obtention.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec l'aire géographique

Description

La phrase relative à l'apport de l'élevage est supprimée de la partie lien avec la zone géographique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Pacherenc du Vic-Bilh»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0593-AM05 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Pacherenc du Vic-Bilh»

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 n° 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 tranquilles blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine protégée «Pacherenc du Vic-Bilh» est réservée aux vins blancs tranquilles.

Arôme/Nez

Ces vins secs sont aromatiques avec généralement des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques, ou floraux.

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.

Goût/Bouche

L'équilibre est marqué par une acidité bien enrobée par le gras.

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.

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 blancs secs ont une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4g/l TAVNM 11,5 %; le TAVT ne dépasse pas après enrichissement 14 %.

Les vins blancs avec sucres fermentescibles ont une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 45g/l; TAVNM 14,5 %

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

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

☑ 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

Enrichissement

Type de pratique œnologique:

Pratique œnologique spécifique

Description:

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

Pratique vitivinicole

Maîtrise des températures lors de la vinification

Type de pratique œnologique:

Pratique œnologique spécifique

Description:

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

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 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.

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

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.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

L'irrigation peut être autorisée

Pratique vitivinicole

Récolte des raisins

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

Les vins, à l'exception des vins bénéficiant de la mention «sec», sont issus de raisins récoltés manuellement et le cépage Petit Manseng est récolté par tries successives.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs secs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs avec sucres résiduels

Rendement maximal:

Rendement maximal:	40
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**

— Arrufiac B — Arrufiat

— Courbu B — Gros Courbu

— Gros Manseng B

— Petit Courbu B

— Petit Manseng B

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

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, 8 et 9 novembre 2006, 3 mai 2017 et du 29 et 30 juin 2023.

L'Institut national de l'origine et de 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. 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. 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.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: Mention «sec»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: unité géographique plus petite et unité géographique 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 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 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-f98a4f82-b5de-47fc-92b6-afed6141e44e