C/2026/1661

17.3.2026

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/2026/1661)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Macvin du Jura»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0192-AM01 — 19.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Macvin du Jura»

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 la performance économique et environnementale des entreprises Bureau du vin et des autres boissons

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.

[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).

La demande de modification de l'AOP «Macvin du Jura» 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;

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

Aire géographique de récolte des raisins, de production du moût, d'élaboration et d'élevage des vins de liqueur

Description

Au a du 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les termes «sont assurés» sont remplacés par les termes «ont lieu», et les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2024» sont ajoutés après «Jura».

Cette dernière modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique, édité par l'Insee et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

La liste des communes composant l'aire géographique, ainsi que leur nom, ont été actualisés sans modification du périmètre afin de tenir compte des modifications administratives intervenues.

Il est également ajouté une phrase pour informer de la mise à disposition des documents cartographiques relatifs à l'aire géographique sur le site de l'INAO.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Correction d'une erreur relative à la dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description

Le b du 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, depuis la première version du cahier des charges, distingue dans l'aire géographique une zone de production du moût, d'élaboration et d'élevage des vins de liqueur par rapport à la zone de récolte des raisins définie au a du 1°, dans laquelle les opérations citées ci-dessus peuvent être réalisées également.

Dans la première version du document unique datant de 2011, cette zone a été inscrite par erreur dans «Conditions supplémentaires - Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée».

L'erreur est corrigée dans ce document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire géographique de production du moût, d'élaboration et d'élevage des vins de liqueur

Description

Au b du 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les mots «sur la base du code officiel géographique de l'année 2024» sont ajoutés après «suivantes».

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique, édité par l'Insee.

L'ajout de cette référence permet de sécuriser juridiquement la définition de l'aire.

La liste des communes composant l'aire, ainsi que leur nom, ont été actualisés sans modification du périmètre afin de tenir compte des modifications administratives intervenues.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Au 1° du V du chapitre Ier du cahier des charges, les variétés d'intérêt à fin d'adaptation aligoté B, béclan N, chenin B, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N, gamay N, gringet B, marsanne B, roussane B, sacy B ont été ajoutées à l'encépagement des vins suivants:

— Vins de liqueur rouges et rosés: franc noir de Haute Saône N, gamay N, béclan N et enfariné N;

— Vins de liqueur blancs: aligoté B, chenin B, marsanne B, sacy B, roussanne B, gringet B, enfariné N.

Le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité a décidé d'autoriser la possibilité, pour les appellations qui déposeraient un dossier de demande, de l'introduction de variétés d'intérêt à fin d'adaptation au changement climatique ou aux attentes sociétales vis à vis de l'utilisation des produits de protection des cultures.

Ces cépages, en partie originaire de la région jurassienne, peuvent être un atout dans le contexte du réchauffement climatique. Certains sont tardifs et permettent une adaptation au risque de gelée, d'autres permettent d'apporter de l'acidité et ainsi élaborer des vins plus équilibrés. Ils sont au moins aussi résistants aux maladies que les cépages déjà autorisés pour l'appellation. L'introduction de ces variétés vise également à accentuer les spécificités des vins de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de proportion à l'exploitation

Description

Au V du chapitre Ier du cahier des charges, il est ajouté un point 2° précisant que la proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est limitée à 5 % de l'encépagement de l'exploitation et s'apprécie sur la totalité des parcelles produisant le vin de l'appellation d'origine.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de taille

Description

Au b du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, le deuxième paragraphe est modifié afin d'y intégrer les variétés d'intérêt à fin d'adaptation puisque le point b fixe des règles de taille différentes selon les variétés.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etat cultural globale de la vigne

Description

Au f du 1° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, afin de limiter l'impact environnemental de la culture de la vigne, il est précisé que la fumure azotée minérale de synthèse est limitée à 40 unités par hectare et par an.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autres pratiques culturales

Description

Au a du 2° du VI du chapitre Ier du cahier des charges, afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, il est précisé que, pour les parcelles présentant une pente supérieure à 15 %, la maitrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques sur au minimum un inter-rang sur deux. Cette disposition remplace la limitation de la longueur des rangs pour les parcelles présentant une pente supérieure à 15 %.

Au a du 2° du chapitre Ier, la règle imposant le respect des mesures de préservation des caractéristiques du milieu physique et biologique exclusivement aux parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation est supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Rendement

Description

Au a du 2° du VIII du chapitre Ier du cahier des charges, le rendement butoir pour les vins de liqueur blancs est augmenté de 72 à 78 hl/ha. Cette modification permettra aux viticulteurs de profiter des années productives, dans un contexte de diminution du volume moyen de production.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elaboration

Description

Au a du 1° du IX du chapitre Ier du cahier des charges, les termes «appellation d'origine Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté» sont remplacés par les termes "appellation d'origine contrôlée «Marc du Jura».

Cette modification correspond à une actualisation suite à la reconnaissance en AOC du «Marc du Jura'» en lieu et place de l'AO «Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Assemblage des cépages

Description

Au 1° du IX du chapitre Ier, il est ajouté un point b où il est précisé que les variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne peuvent représenter, ensemble ou séparément, plus de 10 % de l'assemblage final des vins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise en marché à destination du consommateur

Description

Au 5° du IX du chapitre Ier, la date de mise en marché à destination du consommateur est avancée du 20 au 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Cette demande a pour objectif de prendre en compte les conséquences du changement climatique et notamment des vendanges de plus en plus précoces.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Au a du 1° du X du chapitre Ier, les termes «de production des raisins» sont ajoutés après les deux occurrences du terme «géographique».

Cette modification a pour but de bien faire référence à l'aire géographique définie au a du 1° du IV du chapitre Ier du cahier des charges.

Au b du 1° du X du chapitre Ier, les données économiques concernant l'AOC ont été actualisées.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

Au 1 du I du chapitre II du cahier des charges, la date limite de la déclaration de revendication est modifiée afin d'être en concordance avec la date limite de la déclaration de récolte.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

Description

Au I du chapitre III du cahier des charges, le tableau des points principaux à contrôler est modifié afin de prendre en compte les nouvelles règles rédactionnelles.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Au II du chapitre III du cahier des charge, l'adresse de la structure de contrôle citée au premier paragraphe a été mise à jour.

Le deuxième paragraphe citant l'organisme de contrôle a été supprimé pour répondre aux nouvelles règles rédactionnelles de cette partie des cahiers des charges.

Le troisième paragraphe a été modifié et le quatrième a été supprimé pour répondre aux nouvelles règles rédactionnelles.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Macvin du Jura»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0192-AM01 — 19.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Macvin du Jura»

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) n° 1308/2013**

3. Vin de liqueur

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin de liqueur blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Le «Macvin du Jura» présente naturellement une couleur ambrée.

Arôme/Nez

Au nez, les arômes de marc sont présents mais discrets, les arômes d'écorces d'orange et de coing, de fruits confits, de pruneau et de raisins secs dominent souvent.

Goût/Bouche

En bouche, il exprime beaucoup de gras et de présence, une bonne persistance et une bel équilibre entre sucre et alcool. L'onctuosité domine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Tout lot de vin de liqueur prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de liqueur rouge et rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Le «Macvin du Jura» présente naturellement une couleur ambrée, à laquelle peuvent se mêler des nuances rosées ou rouges selon les cépages dont il est issu.

Arôme/Nez

Au nez les arômes de marc sont présents mais discrets, les arômes d'écorces d'orange et de coing, de fruits confits, de pruneau et de raisins secs dominent souvent.

Goût/Bouche

En bouche, il exprime beaucoup de gras et de présence, une bonne persistance et un bel équilibre entre sucre et alcool. L'onctuosité domine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Tout lot de vin de liqueur prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 %.

☑ 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

Pratique oenoligique spécifique

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges, au fur et à mesure de leur récolte.

— Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration.

— Tout emploi de moûts conservés est interdit.

— Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucre supérieure ou égale à 153 grammes par litre.

— Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite.

— L'eau-de-vie de marc présente un titre alcoométrique volumique minimum de 52 %, provient de distillations antérieures à la campagne précédant celle de l'élaboration du vin de liqueur, et a été conservée en fûts de chêne pendant au moins 14 mois.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire.

Pratique vitivinicole

Pratique culturale

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.

— Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

— Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat):

— Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B et trousseau N, aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, marsanne B, roussanne B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N et gamay N le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs;

— Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin de liqueur blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	78
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin de liqueur rouge et rosé

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
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**

— Aligoté B

— Béclan N - Petit Béclan

— Chardonnay B

— Chenin B

— Enfariné noir

— Franc noir de Haute-Saône N

— Gamay N

— Gringet B

— Marsanne B

— Pinot noir N

— Poulsard N - Ploussard

— Roussanne B

— Sacy B

— Savagnin blanc B

— Trousseau N

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur ont lieu sur le territoire des communes suivantes du département du Jura, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Saint-Laurent-La-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Trenal),Les Trois-Châteaux, Vadans, Val-Sonnette (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Grusse, Vercia et Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.

La production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur ont également lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

— Département du Doubs: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val.

— Département du Jura: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuvilley, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Les Repôts, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Mallerey), Val-d'Epy (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Nantey, Val-d'Epy et Senaud), Val-Sonnette (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Bonnaud), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

10. **Lien avec l'aire géographique**

La zone géographique de production des raisins est incluse dans la région naturelle du Revermont, limitée:

— à l'est, par le premier plateau calcaire du massif jurassien, d'une altitude moyenne de 550 mètres,

— à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Elle forme ainsi un relief de 80 kilomètres de long sur quelques kilomètres de large, d'orientation générale ouest, traversant du nord au sud le département du Jura.

La côte principale, découpée par de nombreuses vallées drainant le plateau, s'accompagne à son pied de nombreuses petites collines.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étendent essentiellement sur les versants exposés au sud et à l'ouest de la côte et des collines du piémont. Elles présentent de fortes pentes allant jusqu'à 45 % et des sols généralement argilo-calcaires, recouverts d'une épaisseur variable d'éboulis. Ce sont des sols assez lourds dans lesquels les éboulis de couverture favorisent le drainage.

La zone géographique de production des raisins bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales: forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C, été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1 000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes sont cependant relativement secs et venteux.

Le vignoble du Jura existe déjà à l'époque celte. Les témoignages de son existence abondent à partir de l'an 1000. À la fin du XIXème siècle, 20 000 hectares de vigne s'étendent dans tout le département. Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIXème siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XXème siècle, le vignoble jurassien est réhabilité grâce à la volonté et aux choix de ses producteurs.

Au fil des générations, les producteurs ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens, les cépages savagnin B, poulsard N et trousseau N. Ils ont adopté également deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin, les cépages chardonnay B et pinot noir N.

La production de «Macvin» est une tradition ancienne dans le vignoble jurassien. Le «Macvin» est déjà connu au IXème siècle sous les noms de «maquevin» ou «marc-vin» et se maintient, au cours du temps, comme une production principalement domestique, dont la consommation est locale, avec un caractère festif.

Le «Macvin du Jura» est un vin de liqueur issu de l'assemblage d'un moût frais de raisins (environ 2/3) et d'une eau-de-vie de marc élevée au moins 14 mois sous bois (environ 1/3). La distillation du marc, par chaque vinificateur, est traditionnelle dans le Jura. Elle se perpétue encore chez l'immense majorité des producteurs. Elle est réalisée avec des alambics particuliers au Jura, composés d'un cylindre fermé rempli d'anneaux de «Raschig». Ce modèle ne permet aucun réglage de rectification. Il concentre ainsi les qualités du marc de raisin. Les eaux-de-vie obtenues sont traditionnellement élevées longtemps sous bois (au moins 14 mois).

Les producteurs du Jura se sont battus longtemps afin de faire reconnaitre les spécificités de cette production historique. L'appellation d'origine contrôlée a été reconnue en 1991.

En 2020, 160 producteurs produisent environ 6 000 hectolitres de vins de liqueur avec plus de 80 % de la production en vin de liqueur blanc.

Les spécificités du vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Macvin du Jura» proviennent à la fois des caractéristiques des moûts et de celles des marcs. Ces particularités, en particulier pour les moûts, sont liées à l'implantation des cinq cépages spécifiques sur les sols marneux, argilo-calcaires, très lourds, recouverts de cailloutis calcaires, situés dans les pentes parfois fortes du vignoble jurassien. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continuelle et, en surface, des éboulis caillouteux permettent un bon réchauffement du sol et un drainage correct.

L'orientation, associée à la pente, favorise un ensoleillement optimal surtout à l'automne avant les vendanges. Les parcelles de vigne sont protégées des vents froids venant du Nord ou de l'Est, par des falaises et des bois. Pente et orientation assurent une meilleure réception des rayons solaires sur des terres pierreuses et argileuses plus chaudes que les autres.

L'alambic particulier utilisé dans le Jura est exigeant. Il a conduit les jurassiens à être particulièrement attentifs la conservation du marc de raisins pour éviter toute altération. La vigilance apportée à la conservation des marcs de raisins, puis leur distillation par chaque producteur, associée à l'élevage long sous bois de l'eau-de-vie, favorisent l'expression de la spécificité de ce vin de liqueur.

Le nombre important de producteurs qui distillent leur propre marc de raisins est aussi une particularité du vignoble jurassien.

Le mutage avec une eau-de-vie élevée sous bois donne au vin de liqueur un caractère particulier où les arômes des raisins frais du moût se marient avec ceux d'une eau-de-vie adoucie. L'élevage sous bois du vin de liqueur parachève ce mariage.

MARGUERITE III de FLANDRE, épouse du Duc de Bourgogne PHILIPPE LE HARDI, appréciait ce vin de liqueur qu'elle appelait «Le Galant» à la fin du IXème siècle. Elle louait «son velours en bouche».

Seul vin de liqueur produit à partir d'une eau-de-vie de marc, reconnu en France en appellation d'origine contrôlée, sa production, depuis 1991, a quadruplé, mais la demande reste supérieure à l'offre.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation pour la production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur

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

La production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur ont également lieu sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

— Département du Doubs: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val.

— Département du Jura: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuvilley, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Les Repôts, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Mallerey), Val-d'Epy (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Nantey, Val-d'Epy et Senaud), Val-Sonnette (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Bonnaud), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Dans la présentation, le nom de l'appellation d'origine contrôlée «Macvin du Jura» peut être porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire.

«Macvin» et «Jura» sont inscrits en caractères identiques, très apparents, de même dimension, aussi bien en hauteur qu'en largeur, et de même couleur.

Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-3fdd2783-bf35-4696-b8c4-358c810709ee