

Demande d'une nouvelle modification

I. DOCUMENT UNIQUE:

1. DÉNOMINATION ET TYPE

a. Dénomination(s) à enregistrer:

Jurançon (fr)

b. Type d'indication géographique:

AOP – Appellation d'origine protégée

2. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

3. DESCRIPTION DU OU DES VINS

vins tranquilles blancs secs

Description textuelle concise

L'acidité élevée soutient les vins secs et leur confère une grande vivacité, bien équilibrée par beaucoup de gras. Certains vins secs possèdent un potentiel de vieillissement de quelques années, tout en conservant de la fraîcheur.

TAVNM : 11,50%.

le TAVT ne dépasse pas, après enrichissement, 14 % pour les vins AOC « Jurançon » suivie de la mention « sec », teneur en sucre fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

<i>Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)</i>	
<i>Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)</i>	
<i>Acidité totale minimale</i>	
<i>Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par</i>	

<i>litre)</i>	
<i>Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)</i>	

Vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles

<i>Description textuelle concise</i>
L'acidité équilibre l'alcool et les sucres résiduels pour donner des vins sans lourdeur, d'une grande fraîcheur, caractérisés par leur vivacité. Jeunes, les arômes surtout fruités et floraux dominant puis évoluent souvent vers plus de complexité au vieillissement (parfois plusieurs dizaines d'années) avec l'apparition d'arômes de fruits secs et d'épices. TAVNM : 14%. Teneur en sucre fermentescibles > à 40 g/l

<i>Caractéristiques analytiques générales</i>	
<i>Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)</i>	17,5
<i>Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)</i>	11,5
<i>Acidité totale minimale</i>	
<i>Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)</i>	
<i>Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)</i>	

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques essentielles

Matériel interdit

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
Les pressoirs continus sont interdits.	

--

Enrichissement

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ne font l'objet d'aucun enrichissement.</p> <p>Pour les autres vins bénéficiant de l'appellation (sans mention et mention "sec"), l'enrichissement est autorisé selon les règles fixées dans le cahiers des charges.</p>	

Densité de plantation

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,80 mètres.</p> <p>Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse.</p>	

Règles de taille

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 16 yeux francs par pied ; soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 16 yeux francs par pied ; - soit en taille Guyot double, avec un maximum de 20 yeux francs par pied. <p>Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :</p> <ul style="list-style-type: none"> -12 pour la taille courte (cordon de Royat) et la taille Guyot simple ; -16 pour la taille Guyot double. 	

Récolte

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ; Les vins sont issus de raisins récoltés par tries successives, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec ».	

b. Rendements maximaux:**vins tranquilles blancs secs**

<i>Rendement maximal:</i>
66 hectolitre par hectare

vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles

<i>Rendement maximal:</i>
44 hectolitre par hectare

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des 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.

6. CÉPAGES PRINCIPAUX

Petit Manseng B
Gros Manseng B

7. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
L'effet de foehn et la géomorphologie de l'aire (pentes fortes et cirques) qui génère des topoclimats

favorables(ensoleillement/chaleur/faible hygrométrie/évacuation des eaux pluviales) permettent maturité et surmaturité des raisins issus de cépages locaux tardifs, particulièrement bien adaptés au climat humide grâce à leur peau épaisse. Selon le stade de récolte (maturité, surmaturité et passerillage) les baies permettent l'obtention de vins secs caractérisés par leur vivacité équilibrée par beaucoup de gras, et de vins avec sucres résiduels, caractérisés par leur richesse aromatique et leur puissance. La vivacité équilibre alcool et sucres pour donner des vins frais et sans lourdeur.

8. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Etiquetage : Mention "sec"

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi par la mention « sec » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges. - La mention « sec »est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée. 	

Etiquetage: Mention "vendanges tardives"

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. Ils répondent aux dispositions fixées dans le cahier des charges. 	

Etiquetage: unité géographique plus grande

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
L' AOC « Jurançon » peut être complétée de la dénomination géographique complémentaire précisant l'unité géographique plus	

grande « Sud-Ouest » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

II. AUTRES INFORMATIONS

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Langue de la demande:</i>	français
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Mis en conformité avec les règles UE (Article 73, paragraphe 2 du R.(CE) 607/2009)
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type de modification</i>	Mis en conformité avec les règles UE (Article 73, paragraphe 2 du R.(CE) 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titre:</i>	Réponse au courrier de la Commission du 22 avril 2013
<i>Reasons</i>	Réponse au courrier de la Commission du 22 avril 2013

2. COORDONNÉES

a. Coordonnées du demandeur:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Association de Défense et de Gestion du Jurançonnais
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est une association. Il est composé de viticulteurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	Mairie Rue de la République 64290 LASSEUBE France
<i>Téléphone:</i>	-
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	neant@neant.fr

b. Coordonnées de l'intermédiaire:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	33 (0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

c. Coordonnées des parties intéressées:

--

d. Coordonnées des autorités de contrôle compétentes

<i>Nom de l'autorité de contrôle compétente</i>	Institut national de l'origine et de la qualité
<i>Adresse:</i>	12 rue Rol-Tanguy 93555 Montreuil-sous-Bois France
<i>Téléphone:</i>	0173303800
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	info@inao.gouv.fr

e. Coordonnées des organismes de contrôle

--

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:**a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. Zone NUTS

FR615	Pyrénées-Atlantiques
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

5. CÉPAGES SECONDAIRES

Camaralet B
Courbu B
Lauzet B
Petit Courbu B

6. PIÈCES JUSTIFICATIVES:**a. Cahier des charges du produit**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC jurancon ss en tete.pdf

b. Décision nationale d'approbation:

<i>Nom du dossier:</i>	Décret 2011-1622 du 23/11/2011 AOC Jurançon.pdf
<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1622 du 23 novembre 2011 relatif à l'AOC Jurançon publié au Journal officiel de la République française du 24 novembre 2011
<i>Nom du dossier:</i>	jurançon_decret.pdf
<i>Référence légale:</i>	décret n° 2014-684 du 24/06/2014 publié au JORF du 26/06/2014

c. Autre(s) document(s):

--

d. Cartes de la zone délimitée

--

e. Note pour la Commission européenne

<i>Nom du dossier:</i>	20140623_NAF_CDC-TAVT15.pdf
<i>Description</i>	note explicative

7. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-acde35d1-4b35-46b2-8632-c2e7e07405a4
--------------	---