

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

(2021/C 283/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 ⁽¹⁾ de la Commission

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Béarn»

PDO-FR-A0597-AM02

Date de communication: 7 mai 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire parcellaire délimitée

Description et motifs : Au point 1° du IV du cahier des charges, la commune de Cannet est remplacée par Riscle (sur le territoire de l'ancienne commune de Cannet) suite à la fusion des deux communes). Cette demande de modification du cahier des charges est l'occasion de rectifier l'orthographe d'une commune de l'aire géographique : Corbères-Abères.

Le document unique relatif à l'aire géographique est modifié en conséquence au point 1.6

2. Encépagement

Au point 2° du V du cahier des charges, la demande de modification des proportions à l'exploitation dans l'encépagement conduit à modifier le cahier des charges comme suit pour les vins rouges : « La proportion du cépage tannat N peut être égale à 50 %.» Pour les rosés, il est ajouté la disposition suivante : « La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 20 % ». La règle suivante pour les vins rouges est étendue aux rosés : « Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ». Une proportion minimale de tannat a été rajoutée dans les proportions à l'exploitation dans les vins rosés pour rester cohérent avec les règles d'assemblage qui imposent au moins 25 % de tannat.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

3. Assemblage

Le point IX.1.b du chapitre Ier) est modifié de la façon suivante : « Pour les vins rosés, les cépages principaux représentent au moins 70 % de l'assemblage, le tannat N représente au moins 25 % de l'assemblage ». Cette modification s'explique par la progression des autres cépages principaux que sont le cabernet franc et le cabernet sauvignon, qui, selon l'ODG, sont aussi en proportion grandissante dans l'encépagement de l'AOC Béarn. Ils sont considérés comme des cépages intéressants tant sur le plan de leur comportement végétatif et environnemental que sur leurs caractéristiques organoleptiques, donnant des vins fruités et relativement structurés. La baisse du tannat à 25 % dans l'assemblage sur les rosés n'entraîne pas de modification de la typicité du Béarn rosé.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

4. Conduite du vignoble

Au point VI 1°c) est ajouté une disposition particulière pour les vignes plantées en terrasse ajoutée au point « densité de plantation » du cahier des charges homologué fin 2011, mais omise au point « hauteur de feuillage » : « La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 1,55 mètre pour les vignes plantées en terrasse. ». En effet, la conduite en terrasse induit souvent des distances entre rangs de vigne variables selon la topographie et dans une même parcelle, et bien supérieures à celle des vignes classiques.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

5. **Circulation des vins**

Le cahier des charges a été modifié en raccourcissant d'un mois la durée d'élevage pour les vins rosés soit au 1er décembre. Cela conduit à une mise en marché pour les consommateurs au 15 décembre. Une mise en marché des vins rosés dès le 15 décembre de l'année de récolte permettrait à l'ODG de conserver sa dynamique commerciale. Le mois d'élevage «supplémentaire» serait supprimé. En effet, une mise en bouteille anticipée (décembre) favoriserait les qualités organoleptiques de ses rosés, à savoir leur fraîcheur en bouche et leurs notes florales.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

6. **Normes analytiques**

Au point IX.1.d). est ajoutée la disposition suivante : « Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente 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. La vivacité des rosés pourrait être plus équilibrée, du fait d'un meilleur équilibre acidité/fruïté en bouche, les rendant ainsi plus souples et plus aromatiques.

Le document unique relatif à la modification du taux de sucre des rosés est modifié en conséquence au point 1.4

7. **Mesures transitoires**

Des mesures transitoires ont été supprimées car arrivées à échéance.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

8. **Lien à l'origine**

Le lien est revu de la manière suivante : « Les vins rouges, rosés et blancs sont issus principalement d'assemblage » afin de faire apparaître que les vins ne sont pas exclusivement issus d'assemblage, ce qui était déjà le cas avant la modification.

Le lien est également revu sur la partie relative à la description des vins rosés. La couleur des rosées, est précisée pour tenir compte des vins moins colorés et des arômes sont ajoutés, ce qui se traduit par : « 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. »

Le document unique relatif à l'ajout d'arôme, la modification de la couleur et des vins en monocépage est modifié en conséquence au point 1.8.

9. **Structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revu afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

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

4. Description du ou des vins

1. Vins rouges

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

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 teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation. 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.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
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 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 teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation. 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 fraîcheur et le gras, et une certaine complexité au nez, avec une dominante de notes aromatiques fruitées et florales.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
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 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 réglementation. 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 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.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
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 4000 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 Uzons, 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**

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 sur le territoire des communes suivantes :

— Département du Gers : Riscle (sur le territoire de l'ancienne commune de Cannet), Maumusson-Laguian, 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, Bétraçq, Bosdarros, Boursse-Mendousse, Cadillon, Cardesse, Carresse, Castagnède, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Cuqueron, Diusse, Escurès, Estialesq, Gan, Gayon, Gelos, Haut-de-Bosdarros, L'Hôpital-d'Orion, Jurançon, Lacommande, Lagor, Lahontan, Lahourcade, Laroin, Lasserre, Lasseube, Lasseubétat, Lembeye, Lespielle-Germeaud-Lannegrasse, Lucq-de-Béarn, Mascaraàs-Haron, Mazères-Lezons, Moncaup, Monclà, 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, Uzons, Vialer, Vielleségure.

7. **Principale(s) variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gros Manseng B

Petit Manseng B

Raffiat de Moncade B

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 « fehn ».

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

Au milieu du XIV^{ème} siècle, les vins blancs et rouges du Béarn commencent à être exportés sous ce nom vers la Hollande. Ces exportations se développent jusqu'au XIX^{ème} siècle.

Dès le XV^{ème} siècle, un autre débouché se met en place avec la Bigorre et les Pyrénées. Dès le XVI^{ème} 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 XVIII^{ème} 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 XX^{ème} 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 XX^{ème} siècle le vignoble a fortement décliné 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 : maîtrise 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, étiquetage, 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

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b053abef-87b5-43bf-a8a5-f3afe4be0e75
