

## Article Annexe (Irouléguy)

- Abrogé par [Décret n°2011-1807 du 6 décembre 2011 - art. 2](#)

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE IROULÉGUY

#### Chapitre Ier

##### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine Irouléguy, initialement reconnue par le décret du 29 octobre 1970, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

##### II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

##### III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée Irouléguy est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

##### IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

###### 1° Aire géographique :

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 :

Aincille, Anhau, Ascarat, Bidarray, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Irouléguy, Ispoure, Jaxu, Lasse, Lecumberry, Ossès, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-d'Arrossa.

###### 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur 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 3 et 4 novembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents géographiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

###### 3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

##### V. - Encépagement

###### 1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- courbu B, gros manseng B, petit courbu B, petit manseng B.

b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, tannat N ;

- cépages accessoires : courbu B, gros manseng B, petit courbu B, petit manseng B.

c) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, tannat N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins rosés :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 90 %.

Pour les vins rouges :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 %.

La proportion de chaque cépage principal est inférieure à 90 %.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,90 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés. La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille guyot simple ou double, soit en taille cordon de Royat.

Le nombre maximum d'yeux franc par pied à la taille et par cépage est de :

	CABERNET franc N	CABERNET sauvignon N	TANNAT N	COURBU B	GROS manseng B	PETIT courbu B	PETIT manseng B
Nombre maximum d'yeux francs.	16	16	12	16	12	16	16

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement palissées en palissage plan relevé et la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

Pour les vignes en terrasses, la hauteur de feuillage palissée doit permettre de disposer de 1,4 mètre carré de surface de couvert végétal extérieur pour la production d'un kilogramme de raisins.

La hauteur de feuillage palissée est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,25 mètre en dessous du fil de pliage et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare pour le gros manseng B et le tannat N, et à 8 500 kilogrammes par hectare pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de grappes par pied fixé par cépage :

	CABERNET franc N	CABERNET sauvignon N	TANNAT N	COURBU B	GROS manseng B	PETIT courbu B	PETIT manseng B
Nombre maximum de grappes/pied.	20	16	12	18	12	18	20

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural, est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, le désherbage chimique n'est autorisé que sous le rang. Le désherbage chimique des inter-rangs et des parties planes des terrasses est interdit. Les désherbants systémiques ne peuvent être utilisés que sur les taches de plantes ligneuses.

3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins doivent être récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N et inférieure à 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

VIII. - Rendement. - Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (en hectolitres par hectare), soit la formule  $(N \times 2,75) \times (R/10\ 000)$ .

Pour les vignes plantées en terrasses, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins deux cépages.

Pour les vins rosés, les cépages accessoires ne peuvent représenter plus de 10 % de l'assemblage.

Dans les vins rouges, les cépages principaux représentent au moins 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 5 grammes par litre pour les vins blancs ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique total de 13,5 %.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange, dans les préparations est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

f) Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai est réservé à la transformation, au stockage et au conditionnement de fruits en boissons.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins blancs, rosés et rouges font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de neuf mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise à la consommation.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 février qui suit l'année de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Pas de disposition particulière.

X. - Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. - Mesures transitoires

1° Aire de production :

Pas de disposition particulière.

2° Mode de conduite :

Les parcelles plantées en vigne avant la date de l'homologation du cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à

l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin, et ce, jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'en 2038 et en respectant l'échéancier de mise en conformité suivant :

30 % des surfaces totales de chaque exploitation conformes en 2018 ;

60 % des surfaces totales de chaque exploitation conformes en 2028.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :

La disposition relative à la capacité de cuverie entre en vigueur à compter du 1er août 2010.

4° Rendement :

Les dispositions visées au point VIII (5°) ne se sont applicables qu'à compter de la récolte 2011.

## XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée Irouléguay et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention Appellation contrôlée, le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

## Chapitre II

### I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

Tout opérateur doit déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication au plus tard le 1er décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

2. Déclaration des vignes plantées en terrasses et des vignes concernées par les mesures transitoires en matière de mode de conduite :

Tout opérateur exploitant des parcelles en terrasses ou relevant du point XI (2°) du présent cahier des charges doit fournir, annuellement, au 1er décembre, la liste des parcelles. Cette liste indique pour les parcelles en terrasses les références cadastrales, l'encépagement et le nombre de pieds et pour le mode de conduite, les références cadastrales, l'encépagement, la densité et les écartements (entre rangs et entre pieds).

### 3. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé et à l'INAO dans les meilleurs délais.

### 4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

### 5. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion (par fax ou courriel) une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.

### 6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum avant l'expédition.

### 7. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la première retraison.

## II. - Tenue de registres

Tout opérateur tient à jour les registres suivants et les met à disposition de l'organisme de contrôle :

#### 1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

#### 2. Registre de vinification :

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :

- le volume total du lot ;

- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

## Chapitre III

RÈGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Documentaire (fiche encépagement CVI) et visite sur site.
Potentiel de production revendicable : encépagement, règles de proportion, densité, pieds manquants, parcelles en terrasses.	Documentaire (fiche encépagement CVI), visite et mesure sur site.
Outil de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage : matériel, capacité de cuverie, état du chai.	Documentaire et visite sur site.
RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
Règles de conduite du vignoble.	
Règles de taille.	Comptage sur site.
Règles de palissage.	Mesure sur site.
Etat cultural, irrigation et pratiques culturales.	Documentaire et visite sur site.
Charge à la parcelle : nombre de grappes.	Comptage sur site.
Règles liées à la vinification, l'élevage, le conditionnement et le stockage.	
Date de récolte.	Documentaire et visite sur site.
Récolte manuelle.	
Maturité du raisin.	Documentaire et sur site.
Rendement annuel autorisé.	Documentaire.
Entrée en production.	Documentaire et visite sur site.
Fermentation malolactique.	Documentaire.
Normes analytiques.	
Pratiques œnologiques.	Documentaire et visite sur site.
CONTRÔLES DES PRODUITS	
Assemblage des cépages.	Documentaire.
Vins non conditionnés. Vins conditionnés.	Examen organoleptique et analytique.

Vins à l'expédition hors du territoire national.

Examen organoleptique et analytique de tous les lots.