Ref. Ares(2011)1305398 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » homologué par le décret n° 2011-1189 du 23 septembre 2011 , JORF du 27 septembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DU JURA »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vin jaune » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et 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 du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, 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, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois. Vincelles, Voiteur.

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 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1er et 2 juin 1989, 6 et 7 novembre 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au

1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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 suivantes :
- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson.
- Département du Jura : Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, 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, Crançot, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Froideville, Geraise, Germigney, Geruge, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, Mallerey, La Marre, Mirebel, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Nantey, Neuvilley, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Val-d'Epy, Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépages accessoires : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, savagnin B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B, trousseau N.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune» sont issus du seul cépage savagnin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 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.

b) - Règles de taille
- 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, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pied 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.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol 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 de 11 000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural global de la vigne
Les parcelles sont 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

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :
- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et d'au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres.

b) - Les plantations de vignes se font avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

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 :
- 153 grammes par litre de moût pour les cépages noirs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;
- 161 grammes par litre de moût pour les cépages blancs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune ».
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
- Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % ;
- Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) - Titre alcoométrique volumique total
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

d) - 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 (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 2,75) × (R/10 000).
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 ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les

vins rouges et rosés, à 66 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

3°- 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 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère 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.

4°- Dispositions particulières

Si, pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » et l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Jura» complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Jura » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.
Les vins sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.
Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malolactique.
Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur :
- Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées sur moût pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et rosés, et de 14 % pour les vins blancs.

e) - Capacité de cuverie
- La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité d'élevage sous bois est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

f) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune »
A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6ème année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile permettant au vin d'acquérir le « goût de jaune ».

b) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »
Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 6 semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.
Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucre- supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.
Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - 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.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b)- La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché

à destination du consommateur à partir du 1er décembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin jaune » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la 7ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Côtes du Jura » fait partie de 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.

Le vignoble est présent, de manière discontinue, sur une bande de 80 kilomètres de long et 2 kilomètres à 5 kilomètres de large, principalement exposé à l'ouest, entre 300 mètres et 450 mètres d'altitude.
Il occupe un chapelet complexe de collines allongées du nord au sud en contrebas du relief principal, dominant de 50 mètres à 100 mètres des dépressions de même orientation. Cette disposition est directement liée au chevauchement du Jura sur la Bresse lors du soulèvement alpin :
- le relief principal, rectiligne, correspond au rebord du premier plateau jurassien, géologiquement constitué d'une assise de calcaire dur du Jurassique moyen dominant une épaisse série de marnes et argiles du Trias et du Lias ;
- les collines sont des fragments arrachés au plateau (écailles), et charriés au front de failles chevauchantes. Elles sont généralement plus allongées dans le sens nord/sud (2 kilomètres à 3 kilomètres) que dans le sens est/ouest (0,5 kilomètre à 1 kilomètre). La forte résistance à l'érosion de ces écailles calcaires leur a permis de rester en relief dans le paysage de la zone géographique. Les dépressions ont au contraire un sous-sol marneux. Elles représentent la masse de l'épaisse série marneuse de plus de 200 mètres d'épaisseur à l'origine, charriée et transportée sur la Bresse par paquets, lors du chevauchement.

L'essentiel des parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupe soit le versant et sa base, sous la corniche boisée du plateau, soit les versants les mieux exposés de collines parsemant le piémont.
Le calcaire est partout présent. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne et en particulier aux cépages jurassiens. Sur les coteaux adossés au plateau calcaire, les sols sont assez complexes, mêlant marnes, argiles et éboulis calcaires.

La zone géographique 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 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes apparaissent cependant relativement secs et venteux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe depuis l'époque romaine et les témoignages qui le concernent, abondent à partir de l'an 1000. Au Ier siècle après Jésus-Christ, un texte de PLINE LE JEUNE fait état de vins célèbres en « *Séquanie* », ancien nom de la région. En 1272, Jean de CHALON établit une réglementation du mode de culture de la vigne dans le Jura afin de préserver la qualité des vins.

À la fin du XIXème siècle, 20000 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.

Les cépages cultivés dans le Jura le sont depuis plusieurs siècles. Trois cépages sont typiquement jurassiens : le cépage poulsard N, dont on trouve trace écrite, dès 1620, dans le Jura, le cépage trousseau N, dont on trouve trace, avec certitude, dans le Jura à partir de 1732 et le cépage savagnin B dont la présence est attestée en 1717. Deux cépages sont originaires du vignoble bourguignon voisin : le cépage chardonnay B, présent dès 1717 dans le Jura, et le cépage pinot noir N dont la plus ancienne mention écrite date de 1385, sous le nom de « *savagnin noir* ».

L'usage est de réaliser un élevage relativement long des vins blancs, afin d'affirmer leurs caractères aromatiques particuliers.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune » est une spécificité jurassienne d'origine obscure. Les producteurs du Jura l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage savagnin B, préservation du développement naturel des souches microbiennes endogènes à l'origine du « voile », élevage sans ouillage, etc…. Le raisin est vendangé à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue maturation, un voile de levures se développe naturellement à la surface du vin. Il assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée. Le « vin jaune » est enfin conditionné dans une bouteille originale de 62 centilitres appelée « Clavelin ».

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes concentrations en sucre dans un climat plutôt humide et froid, un passerillage hors souche de grappes sélectionnées durant six semaines au moins, est pratiqué. Les grappes sont suspendues à des fils de fer, ou déposées sur de petites caisses perforées ou des claies, entreposées dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Ensuite un pressurage lent de très faible rendement en jus donne des moûts très riches en sucre qui fermentent lentement.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura », sur 526 hectares, est d'environ 12800 hectolitres de vins blancs, 6250 hectolitres de vins rouges ou rosés, 600 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 450 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ».

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

La principale production est un vin blanc sec, issu majoritairement de l'assemblage des cépages chardonnay B et savagnin B.
La palette d'arômes repose le plus fréquemment sur des notes minérales et de « *pierre à fusil* » et des notes fruitées, avec beaucoup de fraîcheur.

Les vins rouges ou rosés offrent une grande complexité aromatique. Le cépage poulsard N, à partir duquel ils sont élaborés, apporte aux vins une teinte rubis clair caractéristique et des arômes fruités. Avec le cépage pinot noir N, la robe est plus foncée et les notes aromatiques rappellent les fruits rouges. Avec le cépage trousseau N, les vins sont plus tanniques, souvent plus colorés avec fréquemment des notes animales. Lors du vieillissement des vins rouges (ou rosés) les arômes évoluent souvent vers des notes de sous-bois, d'humus et de champignons.

Le vin bénéficiant de la mention « vin jaune » se caractérise principalement par son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée. En bouteille, il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le vin bénéficiant de la mention « vin de paille » est un vin doux qui développe des arômes de fruits confits rappelant le pruneau ou l'orange confite, ou des arômes de miel. Les arômes et les saveurs varient non seulement en fonction de leur origine mais aussi en fonction des cépages dont il est issu et du savoir-faire de chaque producteur ou maître de chai.

3°- Interactions causales

Les spécificités des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » sont notamment liées aux parcelles délimités présentant des sols marneux (argilo-calcaires) recouverts d'éboulis calcaires, mais aussi à la pente des vignobles et à leur exposition. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continuelle et, en surface, les épais éboulis caillouteux facilitent le réchauffement du sol et le drainage.
La conjonction de ces facteurs pédologiques et topographiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.
Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,….) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols recouverts d'éboulis.

L'exposition sud, sud/ouest ou ouest des parcelles de vigne assure un ensoleillement important et une protection contre les vents froids venant de l'Est et du Nord.
La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue au développement des levures de « voile » qui permettent l'élaboration du « vin jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier.

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration du « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte, dont 18 mois au moins sous bois, favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

Le cépage chardonnay B trouve dans les marnes du Jura un milieu naturel favorable à une expression originale différente de celle de vignobles voisins.
Les cépages trousseau N et savagnin B sont plantés sur des superficies moins importantes que les autres cépages, car leurs exigences édaphiques sont strictes. Le premier nécessite des sols graveleux très chauds, le second des sols très caillouteux en surface mais beaucoup de fraîcheur en profondeur.
Les producteurs ont su planter les cépages sur leurs terrains de prédilection par une observation prolongée de la réponse de la vigne dans chaque situation pédoclimatique.

La tradition d'élevage long, souvent sans ouillage, contribue à l'expression des spécificités des vins blancs.

La « Société de Viticulture du Jura », fondée en 1907 est l'un des premiers syndicats viticoles reconnus. Elle a fortement contribué à la mise en place des appellations d'origine contrôlées et de l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » est reconnue dès 1937, preuve de sa notoriété.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012 le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

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 « Côtes du Jura » 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 « Côtes du Jura » soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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,
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.
Elle indique :
- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre 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.

3. Déclaration de transaction
Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot

concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de vingt-quatre conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs adressent à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

5. 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au mois dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3- Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre)
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B1. - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	- Contrôle de la concentration des raisins (déclaration de pressurage) - Contrôle de la conformité des vins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » (déclaration de revendication)
Elevage - Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

CERTIPAQ
44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
