Ref. Ares(2011)1377563 - 19/12/2011

***Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » homologué par le décret n° 2011-1188 du 23 septembre 2011 , JORF du 27 septembre 2011***

# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ARBOIS »

## CHAPITRE Ier

### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Arbois », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, 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.

*3°*- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination dans le présent cahier des charges.

### III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Arbois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

*1°- Aire géographique*

a) - 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, Arbois, Les Arsures, Mathenay, Mesnay, Molamboz, Montigny-lès-Arsures, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-lès-Arbois.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Jura : Pupillin.

*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 de la séance du comité national compétent des 1er et 2 juin 1989.
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*

a) - 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-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arlay, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, L'Etoile, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuvilley, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plainoiseau, Plasne, Poids-de-Fiole, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Publy, Quintigny, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », 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 visées au point IV (*1°*, a) et au point IV (*3°*, a), non comprise la commune de Pupillin qui constitue l'aire géographique de cette dénomination géographique.

## 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 inférieur 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 11000 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 est 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 « Arbois » et l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » 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 par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » (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) - <u>Assemblage des cépages</u>

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 globale 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 présentent 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 occupe la bordure occidentale du massif du Jura. Elle fait partie de la région naturelle du Revermont, limitée :
- à l'est, par le premier plateau calcaire du Jura, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.
La zone géographique s'étend sur le territoire de 13 communes du canton d'Arbois, dans le département du Jura.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les versants du rebord du plateau exposés généralement à l'ouest. Elles sont situées sur des pentes marneuses ou argileuses du Jurassique inférieur et du Trias, dominées par la puissante corniche de calcaire jaunâtre du Jurassique moyen. Elles occupent aussi les quelques reliefs en piémont de la côte principale, formés des mêmes argiles. La falaise est prodigue en éboulis calcaires qui nourrissent et allègent les marnes sous-jacentes. Localement, les argiles sont mêlées de « *chailles* », rognons siliceux résidus de la dissolution de certains niveaux calcaires. L'altitude des parcelles de vigne est comprise entre 250 mètres et 400 mètres.
Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin » sont produits sur la seule commune de Pupillin, située au sud d'Arbois. Dans un relief tourmenté, riche en éboulis calcaires, les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols développés sur des marnes irisées très profondes, argileuses et compactes.

La zone géographique baigne dans un climat océanique frais marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, été chaud et humide. La région naturelle du Revermont est nettement plus arrosée que la plaine voisine. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres et sont bien réparties sur l'année. L'automne est généralement ensoleillé et sec, mais venté.

Les conditions climatiques de la zone géographique, dépendant des caractéristiques du site (pentes abritées, drainage naturel des excès hydriques, insolation maximale) sont primordiales pour l'implantation du vignoble dans ce climat régional difficile. L'abri constitué par les falaises particulièrement hautes protège le vignoble des vents du nord et de l'est.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe déjà à l'époque celte. Les témoignages de son existence abondent à partir de l'an 1000. A partir du XIII$^{ème}$ siècle, les seigneurs de Salins, OTHON IV et ses successeurs, puis PHILIPPE le HARDI, Duc de Bourgogne, possèdent une grande partie du vignoble d'Arbois. Ils contribuent de manière décisive au développement économique du vignoble en promouvant ses vins dans toute l'Europe et dans les cours royales.

Arbois est la patrie de Louis PASTEUR, considéré souvent comme le « *père de l'œnologie* ». Il possédait d'ailleurs une vigne à côté d'Arbois.

Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIX$^{ème}$ siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XX$^{ème}$ siècle, le vignoble est réhabilité grâce à la volonté et aux choix de ses producteurs. En 1858, nait la « *Société de viticulture d'Arbois* » dont le but est « *l'encouragement des bonnes méthodes de culture de la vigne et de la fabrication des vins….* ».
La première coopérative vinicole française voit le jour en 1906 en « Arbois ». Les producteurs se regroupent ainsi pour disposer d'outils performants de transformation et d'élevage en s'imposant une discipline commune.
En 1908 se constitue un « *Syndicat de défense viticole de l'appellation d'origine du canton d'Arbois* » qui organise la délivrance d'un certificat d'origine pour protéger le vignoble arboisien.

Au fil des générations, les producteurs ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens, les cépages savagnin B, poulsard N et trousseau N. Ils ont également adopté deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin, les cépages chardonnay B et pinot noir N.
Les parcelles de vigne implantées sur les coteaux et pour la plupart à très forte pente, obligent les producteurs à des prouesses comme le travail à la chenille, le remontage de la terre, le façonnage de terrasses...

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 « Arbois », sur 820 hectares, est d'environ 15000 hectolitres de vins rouges ou rosés, 12000 hectolitres de vins blancs, 1000 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 500 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ». Sur 252 récoltants de raisins, 55 vinifient leur propre récolte pour produire 60 % des vins, 3 coopératives vinicoles vinifient 30 % de la production et 7 négociants achètent des raisins pour élaborer les 10 % restant.

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

Les vins d'« Arbois » se déclinent en une large palette : vins rouges, rosés et blancs, ainsi que les rares vins bénéficiant des mentions « vin jaune » et « vin de paille ».

Les vins rouges ou rosés offrent une grande complexité aromatique. Le cépage poulsard N, à partir duquel ils sont élaborés, notamment sur la commune de Pupillin, généralement vinifié en rouge, 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.

Les vins blancs expriment beaucoup de fraîcheur, avec fréquemment une palette d'arômes fruités, se mariant à des notes minérales et de pierre à fusil.
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 de ce vin 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 « Arbois » sont notamment liées aux parcelles précisément délimités présentant des sols marneux (argilo-calcaires) recouverts plus qu'ailleurs 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 éboulis facilitent le réchauffement du sol et le drainage.

Les producteurs ont su planter les cépages sur leurs terrains de prédilection par une observation prolongée. Les cépages trousseau N et savagnin B ont des exigences édaphiques strictes. Le premier nécessite des terrains graveleux très chauds, le second des sols très caillouteux en surface mais beaucoup de fraîcheur en profondeur.
La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et mésoclimatiques 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 marneux.

Pour les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », le sol, profond et marneux, compact, avec de très fortes pentes, est surtout favorable à la production de vins rouges, notamment à ceux issus du cépage poulsard N.

Le climat difficile de la zone géographique joue lui-même un rôle dans l'émergence des particularités du « vin jaune ». La grande amplitude thermique, entre hiver et été, contribue au développement des levures de « voile » responsables du « goût de 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.

En 1285, le vin « d' Arbois » est déjà très célèbre puisque, selon le trouvère Jacques BRETEL qui en a bu en compagnie d'Henri DE BRIEY, le comte de Chiny en offre à ses invités lors du tournoi de Chauvency!

Louis PASTEUR avait acheté une vigne à Arbois où il a réalisé des expérimentations sur les fermentations, mettant un terme au débat qui l'opposait aux défenseurs de la théorie de la « *génération spontanée* ». Il démontrait aussi que la microflore locale participe au lien toujours un peu mystérieux entre un lieu et les caractéristiques de son produit.

## 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 « Arbois » 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.

*2°- Dispositions particulières*

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

b) - Pour les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », le nom de la dénomination géographique complémentaire est obligatoirement inscrit à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne dépassent celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - 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 24 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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

*6. Déclaration de repli*
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

*7. 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 de 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 su 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 su site (localisation et capacité) |
| Traçabilité du conditionnement | Contrôle documentaire (Tenue de registre) |
| **B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION** | |
| **B1.** - Conduite du vignoble | |
| Taille | Vérification 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, contrôles 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)<br>- 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 | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| mentions « vin de paille » ou « vin jaune » | |
| | |
| **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 |
| **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 01 45 30 92 92 – fax 01 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011et agréé par l'INAO.

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.

---