

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « IROULEGUY »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE
« IROULEGUY »**

CHAPITRE I^{er}

/.../

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe en Basse-Navarre, une des provinces françaises du Pays Basque. Elle s'étend au pied des Pyrénées, à environ quarante kilomètres de l'océan Atlantique, sur un secteur de montagne dont les sommets culminent entre 800 mètres et 1200 mètres d'altitude. De vastes cuvettes vallonnées séparent les massifs et concentrent l'habitat et l'activité agricole.

D'un point de vue géologique, ce secteur est caractérisé par une grande complexité liée à son appartenance à une zone de montagne. Les principales roches présentes dans les coteaux sont les grés rouges et les ophites du Trias, et les calcaires du Jurassique. Les grés rouges présents notamment dans le massif de l'Arradoy qui domine Saint-Jean Pied de Port, créent un relief abrupt avec de fortes pentes et des sols acides, pauvres et drainants. Les ophites, roches basiques d'origine volcanique, apparaissent sous forme de buttes très altérées. Les sols associés sont lessivés, acides et riches en éléments minéraux. Les calcaires ne sont présents que localement, notamment sur la commune d'Irouléguay, et forment alors des reliefs pentus et des sols caillouteux et bien structurés.

Le climat est marqué par une forte pluviométrie annuelle (1500 millimètres) avec en phase de végétation de la vigne une pluviométrie mensuelle de 80 à 150 millimètres. A la fin de l'été et en automne, « l'Haize Hegoa », un vent du sud chaud et sec, de type foehn, souffle en moyenne 1 jour sur 3.

Le vignoble s'est développé de préférence sur le bas de versants pentus des massifs. Il s'étend généralement de façon discontinue même si quelques secteurs très favorables concentrent une majorité du vignoble (l'Arradoy par exemple). Les vignes côtoient les prairies, les forêts, les landes et quelques cultures. La plantation en terrasses sur des versants pentus, dominant les villages, marque fortement le paysage en formant un arrière-plan agricole structuré et aux couleurs vertes et rouges du Pays Basque.

Cette zone géographique couvre le territoire de 15 communes de l'ouest du département des Pyrénées Atlantiques.

b) - Description des facteurs humains

Les vallées pyrénéennes portent encore aujourd'hui des Lambrusques (vignes sauvages) témoins et reliques de la présence de cette plante dans la région depuis les phases interglaciaire du Quaternaire.

Si le terme « migna », qui signifie « vigne » en Basque, était déjà utilisé localement au IV^{ème} siècle avant JC, il est cependant probable que la culture viticole a été apportée par les Romains qui ont occupé la Cize, haute vallée de la Nive qui recouvre globalement l'aire Irouléguay, au III^{ème} siècle après JC.

Du XI^{ème} au XV^{ème} siècle, les pèlerinages le long des chemins de Saint-Jacques de Compostelle drainent des milliers de personnes. Plusieurs chemins convergeaient à Ostabat situé en amont, puis traversaient la Cize. Ces axes furent des lieux d'échanges fondamentaux entre le nord de l'Europe et

l'Espagne. Le pain et le vin constituaient des aliments indispensables pour les pèlerins. Le vignoble et les vins d'Irouléguay ont pu ainsi se développer et gagner en notoriété. Ainsi, au XIII^{ème} siècle, les Fors Navarrais, premiers essais de législation du royaume de Navarre, traitent déjà de la culture et du commerce de la vigne. Il y est également fait mention de l'Opilarinzada, une redevance en gâteaux et en vin qui était due aux monastères. A la fin du XIII^{ème} siècle, les moines du monastère de Roncevaux, situé en haute-Navarre, à plus de 1000 mètres d'altitude, construisent les prieurés d'Irouléguay et d'Anhau et y implantent la culture de la vigne. Ces vignobles destinés à les alimenter en vin se développent, sous l'influence monastique jusqu'au XVI^{ème} siècle. Ils occupent les pentes bien exposées et protégées qui leur sont d'ailleurs réservées.

Au début du XVI^{ème} siècle la Basse-Navarre est séparée de la Haute-Navarre, elle est rattachée au Béarn puis à la France. Les moines de Roncevaux quittent le vignoble d'Irouléguay et sont remplacés par une bourgeoisie rurale puis urbaine (Cambo, Saint-Jean pied de Port et Bayonne) qui continua à le développer, notamment par l'exportation. Le vin rejoignait le port de Bayonne puis était exporté vers l'Allemagne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas. Sa notoriété lui a permis d'atteindre plus de 1000 ha au XIX^{ème} siècle.

Les maladies cryptogamiques et les guerres du XX^{ème} siècle entraînèrent quasiment la disparition du vignoble d'Irouléguay (30 ha en 1950). C'est la création de la cave coopérative en 1953 qui stoppa le déclin. La même année les vins d'Irouléguay ont obtenu la reconnaissance en AOVDQS, sur une aire composée de trois communes. Cette aire a été étendue en 1970 puis en 1987. L'AOC Irouléguay a été reconnue en 1970. Les vins sont actuellement produits sur environ 230 ha par la cave coopérative de Saint-Etienne de Baïgorry qui compte une cinquantaine de vigneron et par neuf caves particulières.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les vins se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges et rosés d'Irouléguay sont produits avec une dominante de Cabernet franc N implanté très anciennement dans ce vignoble, et de Tannat N, répandu dans tout le bassin de l'Adour. Ces cépages apportent de la couleur, des arômes fruités, et des tanins en quantité importante dans les vins rouges. Ces cépages représentent au moins 50% de l'assemblage final des vins rouges. Ces deux cépages et le Cabernet Sauvignon N doivent représenter ensemble, au moins 90% de l'assemblage final des vins rosés.

Les vins rouges sont souvent colorés, tanniques et possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. L'expression aromatique généralement centrée sur les fruits, évolue souvent vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices. Les tanins ont tendance à être dominants dans la jeunesse du vin, et à s'adoucir après élevage pour aboutir à une structure équilibrée.

Les vins rosés développent des arômes fruités et un bon équilibre gras-acidité grâce à l'utilisation de parcelles sélectionnées pour leur bonne maturité et leur bon état sanitaire

Les vins blancs sont marqués par la puissance aromatique. L'assemblage de deux cépages minimum permet de gagner en complexité aromatique et en équilibre. En effet les vins rappellent souvent au nez les fruits exotiques, et, en bouche, le gras est bien équilibré par une acidité caractéristique de l'action du climat local sur l'expression des cépages utilisés.

3°- Interactions causales

La création et le développement du vignoble d'Irouléguay dès le XIII^{ème} siècle est très lié à l'activité monastique dans une région traversée par les chemins de Saint-Jacques de Compostelle. Il s'est implanté dans un secteur présentant un potentiel viticole fort, dû en partie à un relief accidenté de moyenne montagne qui crée des versants ensoleillés et drainants. Les bourgeois qui ont repris ce vignoble au XIV^{ème} siècle ont continué à rechercher des sites permettant de produire des vins de qualité, soucieux de pouvoir exporter leur production vers le nord de l'Europe.

Cette culture de la vigne a permis de valoriser des terres peu fertiles et difficiles à utiliser, grâce à des plantations en terrasse notamment. Les cépages implantés sont originaires essentiellement du piémont Pyrénéen, et adaptés au climat local doux et pluvieux. Ils supportent bien ces fortes précipitations grâce à l'Haize Hegoa, vent chaud et généralement sec, de type « Foehn », qui souffle souvent en automne. Ce vent favorise la maturation du raisin tout en préservant un bon état sanitaire de la vendange. Les pentes des coteaux créent également des conditions topoclimatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures supérieures, bénéfiques à la maturation de la vendange. Aujourd'hui, cette connaissance des conditions optimales de la localisation du vignoble est transcrite dans l'aire parcellaire délimitée, qui sélectionne les parcelles **pentues, ensoleillées, avec un sol relativement drainant. Ces caractéristiques assurent la maturité des raisins dans de bonnes conditions sanitaires, elles permettent ainsi l'expression d'arômes fruités qui caractérisent l'ensemble des vins de l'appellation. L'humidité de la zone apporte l'acidité nécessaire à l'équilibre des vins en particulier les vins rosés et blancs.**

Les vins « Irouleguy » ont bénéficié d'une belle notoriété avant le XIX^{ème} siècle. Elle se développe à nouveau, avec le nombre de producteurs, après d'important progrès accomplis dans l'expression de la typicité.