



## Cahier des charges spécifique à la production

# « Vin d'Irouléguy »

Les critères définis dans le présent cahier des charges permettent de vérifier et de garantir que les pratiques de l'adhérent sont en conformité avec la charte des engagements définissant les valeurs fondatrices d'IDOKI.

### **Article 1.1** **SIGNES DE QUALITÉ**

L'adhérent IDOKI doit être aussi adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée Irouléguy. Il doit donc avoir signé sa déclaration d'identification, respecté en tout point le cahier des charges de l'AOP et présenté ses produits au contrôle de dégustation.

Toutefois, si l'adhérent est exclu par l'AOP pour le non respect d'un critère allant dans le sens de la production fermière, le conseil d'administration de l'APFPB se réserve le droit de le maintenir à IDOKI.

Afin de favoriser au mieux la nature spécifique du terroir et son effet millésime, la récolte à pleine maturité est systématiquement conseillée.

### **Article 1.2** **CÉPAGES**

Conformément au cahier des charges de l'A.O.C. ne sont admis que les cépages Courbu et Manseng pour les vins blancs et Tannat et Cabernet pour les vins rouges et rosés.

### **Article 2** **LIMITATION DE PRODUCTION**

La surface de vignes, dédiée à la transformation, est limitée à 5 hectares par UTH.

Afin de favoriser un travail de qualité et de contribuer au partage de l'emploi, des surfaces de l'ordre de 3 hectares par UTH sont cependant vivement conseillées.

La surface de vignes, dédié à une production non transformée, (vente de raisins à la coopérative ou autre transformateur) est règlementée et correspond au double du plafond de la production transformée.

### **Article 3** **CONDUITE DE LA CULTURE**

Les cultures sont obligatoirement de plein champ, de saison et récoltées à maturité.

Afin de déclencher les vendanges au meilleur moment, l'adhérent Idoki devra optimiser l'évaluation de la maturité phénolique du raisin en complétant la mesure du taux de sucre et d'acidité par des dégustations globales (peau, chair, pépin) et collégiales (groupe inter vigneron).

Afin de favoriser la concentration aromatique, les rendements conseillés sont de 50 hectolitres par hectare en vin blanc et 45 hectolitres par hectare en vin rouge ou rosé.

Ces rendements ne pourront en aucun cas excéder 55 hectolitres par hectare en vin blanc et 50 hectolitres par hectare en vin rouge ou rosé.

### **Article 4** **FERTILISATION ET INTRANTS**

Les engrais chimiques ainsi que tous les pesticides (insecticides, fongicides, désherbants...) chimiques sont interdits.

Seuls les traitements validés dans le cahier des charges de l'Agriculture Biologique seront tolérés. L'adhérent IDOKI doit obligatoirement être adhérent ou suivre au moins 1 fois / an une formation sur les techniques alternatives aux intrants/traitements chimiques/autres techniques de travail proposés par BLE, EHLG ou un autre organisme. Il est recommandé de faire une analyse de sol au moins tous les 5 ans.

### **Article 5** **VINIFICATION**

La désacidification et la chaptalisation sont interdites.

Les levures utilisées devront obligatoirement être sans OGM.

### **Article 6** **ADDITIFS**

Ne sont autorisés que les additifs figurant expressément sur la liste fournie dans le cahier des charges de l'A.O.C.

### **Article 7** **ADDITIFS AUTORISÉS**

L'adhérent ne doit utiliser que des assaisonnements naturels sous signe de qualité.

L'ionisation des produits est interdite.

### **Article** **TRANSFORMATION**

Cf. Articles communs.