

qués de fruits noirs et possèdent des notes de fruits confits, de minéral, de réglisse et d'épices. En bouche, les vins ont des tanins souples, ils sont fins et assez complexes. A boire entre 3 et 10 ans. *L'appellation fait l'objet de mesures transitoires concernant la densité de plantation inférieure à 5500 pieds/ha avec mise en conformité jusqu'à leur arrachage, et pour les règles de conduite de la vigne (palissage et hauteur), qui doivent être conformes au CDC dès 2012.*

**Moulis ou Moulis-en-Médoc** – AOP de décembre 2011 (ex-AOC Moulis-en-Médoc depuis 1938). La zone d'appellation de 634 ha entre Margaux et Saint-Julien, couvre la commune de Moulis et des parcelles sur Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc. Le sol argileux contient une proportion de calcaire supérieure à la moyenne du reste du Médoc, et convient particulièrement au merlot. Les cépages les plus utilisés sont dans l'ordre **merlot, cabernet-sauvignon, petit-verdot** et accessoirement **cabernet franc, carménère et cot**. La densité de plantation est de 7000 pieds/ha. La charge autorisée est de 9500 kg/ha. La production de 25000 hl de rouge est assurée par 50 vigneron au rendement de 57 hl/ha. Quelques grands châteaux : Château Chasse-Spleen, Château Maucaillou, Château Poujeaux. La situation devient plus confuse lorsque certains domaines produisent à la fois en appellation Moulis et en appellation Listrac. Par ailleurs, le petit-verdot est employé ici plus que partout ailleurs dans le vignoble girondin. Le vin coloré, corsé et robuste, au bouquet développé et à la saveur accentuée, affiche cependant une grande délicatesse. A boire entre 5 et 10 ans. *L'appellation fait l'objet de mesures transitoires concernant la densité de plantation inférieure à 6500 pieds/ha avec mise en conformité jusqu'à leur arrachage au plus tard en 2035, assorti d'un rendement/ha réduit de 10 %, et pour les règles de conduite de la vigne (palissage et hauteur), qui doivent être conformes au CDC.*

**Pauillac** – AOP de décembre 2011 (ex-AOC Pauillac depuis 1936). L'appellation concerne 1250 ha, la commune de Pauillac (9 ceps sur 10 sont classés - 18 grands crus classés), et des parcelles de Saint-Estèphe, Cissac-Médoc, Saint-Sauveur, et Saint-Julien-Beychevelle. Les sols de graves sablonneuses sur socle d'alias sont caractéristiques du Haut-Médoc, mais moins profonds qu'à Margaux, là où le **cabernet-sauvignon** règne en maître, associé au **merlot, au cabernet franc et à un soupçon de petit-verdot, le carménère et le cot** sont peu ou pas utilisés. La densité de plantation est de 7000 pieds/ha. La production est de 55000 hl au rendement de 57 hl/ha, dont les grands châteaux représentent 90 % de l'appellation, le complément est réalisé par une soixantaine de vigneron regroupés en une coopérative créée en 1933. Les vins de Pauillac associent la fraîcheur du fruit, le corps, un nez de cassis, quelques notes de cèdre et une douceur timide. Ils sont plutôt corsés, puissants, charpentés, un bouquet délicat apporte finesse et distinction. Excepté Château Margaux, les Premiers Crus Classés médocains sont tous à Pauillac : Château Latour, Château Lafite Rothschild, dont les chais méritent une visite et Château Mouton-Rothschild, devenu Premier Cru Classé en 1973, qui, depuis 1945, réalise son étiquette chaque année avec le concours d'un grand artiste. Le château abrite le superbe Musée du Vin et de la Vigne dans l'Art, où sont exposés des objets précieux (de tous pays) célébrant le vin. *L'appellation fait l'objet de mesures transitoires concernant la densité de plantation inférieure à 6500 pieds/ha avec mise en conformité jusqu'à leur arrachage au plus tard en 2035 ; les règles de conduite de la vigne (palissage et hauteur), doivent être conformes au CDC.*

**Périgord** – IGP Bordeaux-Aquitaine d'octobre 2011 (ex-vin de Pays du Périgord depuis 1996). La zone d'appellation comprend les communes de Dordogne suivantes, Bouzic, Campagnac-lès-Quercy, Castelnau-la-Chapelle, Cénac-et-Saint-Julien, Daglan, Domme, Florimont-Gaumier, Groléjac, Nabirat, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Cybranet, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Pompont, Veyrines-de-Domme et la commune de Salviac dans le Lot. Les cépages rouges autorisés sont au nombre de 80. Les rouges sont taniques, bien structurés mais restent souples. Les rosés au nez marqué par le fruit sont friands, acidulés. Le rendement est à 120 hl/ha. 19 producteurs et 6 coopératives distribuent 11000 hl dont 22% de blancs fruités, légers avec une bonne fraîcheur, et produits grâce à 116 cépages.

**Pessac-Léognan** – AOP de septembre 2011 (ex-AOC Pessac-Léognan depuis 1987). La zone d'appellation de 1640 ha s'étend sur 10 communes de la Gironde, depuis les faubourgs de Bordeaux jusqu'à Langon, sur la rive gauche de la Garonne : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon. Le sol est constitué de sédiments de calcaires et faluns, de roche meuble, fissurée, friable, et de galets. Les cépages pour le rouge sont **cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot, cot, carménère et petit-verdot**. Les blancs sont issus de **muscadelle, sauvignon blanc, sauvignon gris et sémillon**. La densité de plantation est de 6500 pieds/ha. La charge est limitée à 8500 kg/ha pour le rouge et 9000 kg/ha pour le blanc. La production de 56000 hl de rouge et 24000 hl de blanc au rendement de 54 hl/ha est assurée par 61 vigneron. Les vins blancs sont très fins, les arômes floraux, la bouche de fruits et une juste acidité qui apporte la fraîcheur. Les rouges, de longueur étonnante, au bouquet délicat, sont concentrés mais élégants et fins, dont certains capables de vieillir un demi-siècle. Seize châteaux prestigieux (dont Château Haut-Brion), soit un tiers des domaines apportent prestige et notoriété à l'appellation. *L'appellation fait*

**noir**, les cépages accessoires **chardonnay, pinot blanc et gris** (15 % maxi). La densité de plantation est de 9000 pieds/ha. La production est de 450 hl au rendement de 42 hl/ha.

**Clos de Tart** – AOP de novembre 2011 (ex-AOC Clos de Tart depuis 1939). Zone de production de 7,5 ha sur la commune de Morey-St-Denis, dans le département de la Côte d'or. Production exclusive de rouge à base de **pinot noir**, cépages accessoires **chardonnay, pinot blanc et pinot gris** (<15 %). La densité de plantation est de 9000 pieds/ha. La charge est limitée à 6500 kg/ha, et la production de 200 hl se fait au rendement de 49 hl/ha. Les vins sont d'une belle complexité aromatique, riches en fruits, en épices et de bonne garde.

**Clos de Vougeot ou Clos Vougeot** – AOP de février 2013 (ex-AOC « Clos de Vougeot » ou « Clos Vougeot » depuis 1937, modifiée en octobre 2011). Vignoble de la commune de Vougeot, appellation Grand cru de la Côte-d'Or. Le cépage principal est le **pinot noir**, l'incorporation des cépages accessoires de **chardonnay, pinot blanc, pinot gris** sont limités (<15%). La densité de plantation est de 9000 pieds/ha. Les vignes sont entièrement ceintées de murs. 80 viticulteurs sont réunis en syndicat depuis 1947, ils se partagent les 51 ha, qui fournissent 1630 hl de rouges au rendement de 42 hl/ha. Ces vins apportent caractère, présence générosité et une élégante finesse, riches en caudalies. Le Clos de Vougeot est un vin de garde, 10 ans ou plus, comme les grands Bourgognes, il sera servi à 16°C. Le Clos Vougeot ne doit pas être confondu avec la simple AOC Vougeot, de la Côte-de-Nuits.

**Clos des Lambrays** – AOP d'octobre 2011 (ex-AOC Clos des Lambrays depuis 1981). La zone d'appellation couvre 8,7 ha sur la commune de Morey-St-Denis dans la Côte d'Or, elle est réservée aux rouges. Le cépage principal est le **pinot noir**, les cépages accessoires **chardonnay, pinot blanc et gris** (15 % maxi). La densité de plantation est de 9000 pieds/ha. La charge est fixée à 8000 kg/ha. La production est de 250 hl au rendement de 42 hl/ha.

**Clos Saint-Denis** – AOP d'octobre 2011 (ex-AOC Clos Saint-Denis depuis 1936). La zone d'appellation couvre 6,5 ha sur la commune de Morey-St-Denis dans la Côte d'Or, elle est réservée aux rouges. Le cépage principal est le **pinot noir**, les cépages accessoires **chardonnay, pinot blanc et gris** (15 % maxi). La densité de plantation est de 9000 pieds/ha. La charge est fixée à 8000 kg/ha. La production est de 200 hl au rendement de 42 hl/ha. Ce grand cru des Côtes de Nuits possède une robe rubis, puissant et élégant, le nez est intense, fruité, épicé, avec des notes d'amande, le vin est rond et long en bouche.

**Collines Rhodaniennes** – IGP Bourgogne-Beaujolais-Jura-Savoie d'octobre 2011 (ex-vin de Pays des Collines Rhodaniennes mars 1981). La zone géographique couvre partiellement le département de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, de la Loire, et du Rhône. L'encépagement des blancs est composé de **aligoté, altesse, chardonnay, chasselas, chenin, clairette, jacquère, marsanne, mondeuse blanche, muscat à petits grains, pinot gris, ravat blanc, roussanne, sauvignon, verdesse et viognier**. Les rouges sont typés sur le fruit, généreux, avec des notes minérales. Ils sont produits par le **cabernet franc, cabernet-sauvignon, carignan, cinsaut, durif, feunate, gamay, gamay de bouze, gamay de chaudenay, grenache, merlot, mondeuse, pinot noir et syrah**. Le rendement est de 80 hl/ha. L'appellation iséroise de **Seyssuel** sur 60 ha (en 2012, IGP Collines Rhodaniennes) faite de cépages **syrah** (85%) et de **viognier** espère obtenir le classement Côtes-du-Rhône, avant d'en revendiquer l'AOC.

**Comtés Rhodaniens** – IGP Bourgogne-Beaujolais-Jura-Savoie d'octobre 2011 (ex-vin de Pays des Comtés rhodaniens depuis 1989). La zone couvre le canton de Seyssel dans l'Ain, partiellement les départements de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, de la Loire, du Rhône, de la Savoie, de la Haute-Savoie et de Saône-et-Loire. La production est tricolore avec 83 cépages blancs et 84 cépages rouges. Le rendement est fixé à 98 hl/ha. Les meilleures variétés sont utilisées par l'appellation pour commercialiser des vins de cépages uniques avec leurs qualités reconnues (**viognier, roussanne, marsanne, chardonnay et gamay, pinot, syrah**).

**Corton** – AOP d'octobre 2011 (ex-AOC Corton depuis 1937). Vignoble de la Côte de Beaune, appellation Grand cru. La famille des Corton est la plus grande zone de Grands Crus en Bourgogne. Elle comprend les appellations Corton, Corton-Charlemagne et Charlemagne. La zone d'appellation de 95 ha dont 4,5 ha en blanc comprend 24 climats sur les communes d'Aloxe-Corton, Ladoix-Séigny et Pernand-Vergelesses. Le nombre important de climats explique le large panel de nuances. Le sol est rougeâtre et caillouteux, calcaire, riches en marnes. Le cépage principal en blanc est le **chardonnay**, le cépage accessoire **pinot blanc** (10 % maxi) ; le cépage principal en rouge est le **pinot noir**, les cépages accessoires **chardonnay, pinot blanc et pinot gris** (15 % maxi). La densité de plantation est de 9000 pieds/ha. La production est de 3000 hl (dont 95 % de rouge) au rendement de 42 hl/ha et 48 hl/ha en blanc. Robe pourpre à magenta, aux arômes de myrtille, groseille, kirsch, violette, poivre, animal, cuir. Vin généreux, de bonne mâche, qui emplit le bec, pour peu qu'on l'attende un minimum de 5 à 7 ans ou plus. Les blancs ont une robe pâle à reflets verts, le nez présente des nuances de viennoiseries, tilleul, fougère, agrumes avec une note de pierre à fusil. Les bons Cortons sont assez chers.

Camargue. Le plateau est composé d'un sol d'argile rouge sableuse, peu profond et caillouteux. Cépage unique la **clairette**, bien adapté au climat. La densité de plantation est de 4000 pieds/ha. La charge est de 10000 kg/ha (8000 kg/ha en cas d'irrigation). La production de 600 hl se fait au rendement de 60 hl/ha. La production et la vente sont assurées par 6 caves et 1 coopérative regroupant une dizaine de vignerons. La robe est jaune clair avec reflets verdâtres, les arômes de fleurs blanches, d'agrumes, au bouquet caractéristique de la clairette. Le blanc est sec mais sensible à l'oxydation, il doit être consommé aussi jeune que possible. *L'appellation fait l'objet de mesures transitoires sur la densité de plantation, les écartements et inter-rangs, les parcelles concernées bénéficient de leurs droits jusqu'à l'arrachage sous réserve du respect du CDC pour la couverture de feuillage (1,40 m<sup>2</sup>/1 kg raisin).*

**Clairette du Languedoc** – AOP d'octobre 2011 (ex-AOC Clairette du Languedoc depuis 1948). La zone d'appellation couvre les 100 ha sur 11 communes voisines des gorges de la vallée moyenne de l'Hérault : Aspiran, Adissau, Le Bosc, Cabrières, Ceyras, Fontès, Lieuran-Cabrières, Nizas, Paulhan, Péret et Saint-André-de-Sangonis. Le sol est calcaire avec des schistes et des galets enveloppés de sable argileux. Le cépage de **clairette** produit des vins tranquilles blancs et des vins de liqueurs. La densité de plantation est de 4000 pieds/ha. La charge est limitée à 10000 kg/ha (6500 kg/ha en cas d'irrigation, interdite pour les vins de liqueur). La production 1000 hl de blanc sec et de 2000 hl de moelleux, vin de liqueur et rancio se fait au rendement de 50 hl/ha, assurée par 50 vignerons répartis en 4 coopératives et 6 caves indépendantes. Les blancs secs ont une robe jaune pâle à reflets verdâtres, des arômes de fleurs blanches, tilleul, de pomme, d'agrumes avec un léger arrière-goût d'amertume dû au cépage clairette. Les moelleux ont des arômes de fruits frais, ils apportent du gras en bouche. Les vins de liqueur sont obtenus par mutage. Certains vins sont élaborés en rancio; ils proviennent de raisins surmûris, leur élevage est d'au moins 3 ans; ils révèlent la typique saveur de noix. La mention "rancio" garantit un titre d'au moins 14°. *L'appellation fait l'objet de mesures transitoires sur la densité de plantation jusqu'en 2019, et sur la conduite du couvert végétal (1,40 m<sup>2</sup> = 1 kg de raisin). Voir Languedoc.*

**Collines de la Moure** – IGP du Languedoc-Roussillon qui était étendue sur 30 communes entre Montpellier et Mèze, ne figure plus au remaniement de fin 2011.

**Collioure** – AOP de décembre 2011 (ex-AOC Collioure depuis 1971). La zone d'appellation de 1800 ha couvre les communes de Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres. Les cépages principaux en rouge, sont **carignan, grenache, mourvèdre et syrah**; les cépages accessoires **cinsault et counoise**. En rosé les mêmes que pour le rouge avec en plus le **grenache gris**. En blanc, les cépages principaux sont **grenache B, grenache gris, macabeu B, marsanne, roussanne, tourbat B et vermentino B**; les cépages accessoires sont **carignan B, muscat petits grains et muscat d'Alexandrie** (<5 % muscats). La densité de plantation est de 4000 pieds/ha. La charge est limitée à 6500 kg/ha (1,6 kg/pied maxi). L'irrigation est interdite. La production est de 20000 hl en VDN. 20000 hl de vins secs (dont 55 % de rouge 30 % rosé et 20 % blanc) au rendement de 40 hl/ha. L'ensemble est produit par 3 coopératives dont le GICB. Les rouges capiteux exhibent sans complexe la puissance du grenache, fruits bien mûrs avec des notes épicées, bouquet profond, ils exigent d'être attendus plusieurs années. Les rosés sont fringants et généreux. Les blancs apportent des arômes floraux, du gras et des notes miellées. *L'appellation fait l'objet de mesures transitoires pour la densité de plantation, l'écartement inter-rangs, conserve ses droits jusqu'à l'arrachage, sous réserve de respecter le CDC pour la hauteur de feuillage.*

**Corbières** – AOP de décembre 2011 (ex-AOC Corbières depuis 1985). La zone de 13000 ha s'étend sur 87 communes à l'Est de l'Aude. Le sol se compose de coteaux argilo-calcaires, de schistes, grès et marnes, secs et rocailleux, brûlés de soleil, peu fertiles mais bien drainés. Cette région, la moins arrosée de France, est exposée 300 jours par an à des vents violents provoquant une érosion dévastatrice que les viticulteurs limitent en édifiant des murets. C'est l'un des plus beaux terroirs du Midi. Les cépages principaux (au moins deux) de rouge sont **grenache, lledoner pelut, syrah, mourvèdre** (>50% ensemble ou séparément), **carignan, piquepoul, terret** (<50% ensemble ou séparément), **cinsault** (<20%), **grenache gris** (<10%). En rosé, mêmes cépages que les rouges dont **cinsault** (<75%). Les cépages principaux en blanc sont **bourboulenc, grenache, macabeu, marsanne, roussanne et vermentino**; les cépages accessoires **clairette, muscat petits grains, piquepoul et terret B**. La densité de plantation est de 4000 pieds/ha. La charge est limitée à 9000 kg/ha (6500 kg/ha en cas d'irrigation). La production de 460000 hl de rouge, 32000 hl de rosé et 11000 hl de blanc, se fait au rendement de 50 hl/ha par 1500 vignerons regroupés en 27 coopératives (>60 % volume) et 250 caves indépendantes. Le rouge donne un vin puissant, gras, agréable dans sa jeunesse, mais exige un vieillissement de quelques années. On le boira donc à partir de 3 à 5 ans, 8 pour les meilleurs. Excellent rapport qualité/prix. Le rosé est frais, floral et fruité. Les Corbières, « *ce cru qui a de l'accent* ».

**Corbières-Boutenac** – AOP de décembre 2011 (ex-AOC Corbières-Boutenac depuis 2005). La zone d'appellation de 190 ha s'étend sur 10 communes de l'Aude autour de Boutenac. Climat méditerranéen. La production

**Gers** – IGP du Sud-Ouest de novembre 2011 (ex-vin de Pays du Gers depuis 1968). La zone d'appellation est limitée au département. De nombreux cépages sont retenus : 108 pour le blanc et 106 pour le rosé et rouge. Des vins mousseux et des vins issus de raisins surmûris sont également produits. La réputation des blancs du Gers n'est plus à faire. Production 50000 hl dont les rosés et rouges 800 hl, au rendement de 120 hl/ha pour tous les vins..

**Haut-Montravel** – AOP du Bergeracois de septembre 2011 (ex-AOC depuis 1937, modifiée en 1988). L'appellation s'étend sur 5 communes de la Dordogne, Fouguerolles, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Vélignes. Comme les Côtes de Montravel ce blanc de coteaux, est uniquement moelleux ou liquoreux, il utilise les mêmes cépages qu'à Montravel. A défaut de pouvoir obtenir la pourriture noble, on récolte les raisins le plus mûrs possible (cépages principaux >50%). La densité de plantation est de 5000 pieds/ha. La charge est limitée à 7000 kg/ha. La production est de 2000 hl/an se fait au rendement de 50 hl/ha par 20 vigneron. Le vin possède une robe jaune variant du jaune pâle à la couleur paille, le nez est complexe, de fruits blancs, fruits confits avec des notes de fruits secs et de cire. il ne peut dépasser les 14,5 °. Sa garde est de 5 ans, les meilleures années.

**Haute-Garonne** – Petite IGP du Sud-Ouest de production tricolore. *Voir Comté Tolosan.*

**Haute-Vienne** – IGP du Sud-Ouest de novembre 2011 (ex-vin de Pays de la Haute-Vienne depuis 1968). La zone d'appellation est de 70 ha sur le département. Les cépages pour le blanc sont le **chardonnay, chenin, sauvignon et sémillon**. Pour les rouges sont retenus **cabernet franc, cabernet-sauvignon, cot, gamay, merlot et pinot noir**. La production de >2000 hl est assurée par 55% de vigneron regroupés en 2 coopératives, le reste en caves particulières dont près de 60% en rouge, rosé et blanc à 15% chacun et le vin paillé à 10%, au rendement de 120 hl/ha.

**Iroulégu** – AOP Sud-Ouest de décembre 2011 (ex-AOVDQS en 1953, AOC depuis 1970, modifiée en 1987, 1994). Zone d'appellation de 230 ha répartis sur 9 communes, Anhau, Ascarrat, Bidarray, Ispoure, Jaxu, Ossès, Saint-Martin d'Arrossa, Saint-Etienne de Baïgorry et Iroulégu, ces deux dernières étant les principales productrices. « *Un vin qui fait danser les filles* », disait Curnonsky. Les vignes, conduites en hautains, occupent des pentes abruptes de 100 à 400 m. Les cépages principaux du rouge sont **cabernet franc** (>50%), le **tannat**, cépage accessoire **cabernet-sauvignon**. Le rosé, cépages principaux **cabernet-franc, cabernet-sauvignon et tannat** ; cépages accessoires **courbu, gros manseng, petit courbu et petit manseng** (>90 % ensemble). Le blanc est issu de **courbu et petit courbu, gros et petit manseng**. Une cinquantaine de producteurs regroupés en coopérative et une dizaine d'indépendants vinifient 70% à 80% en rouge, 10 à 20% en rosé et environ 10% en blanc au rendement de 55 hl/ha. La densité de plantation est de 4000 pieds/ha. La charge pour le gros manseng et le tannat est de 9000 kg/ha, et de 8500 kg/ha pour les autres cépages. En cas d'irrigation la limite est fixée à 8000 kg/ha pour tous. Le rosé est fruité, délicat et doit être bu jeune. Le rouge a une robe soutenue, grenat à rubis, à reflets violacés, le nez est de fruits rouges et noirs, épices et sous-bois. Le rouge est puissant, équilibré, les tanins font penser au Madiran, avec moins de matière. Jeune (moins de 4 ans), le vin gagne à être carafé, garde entre 5 et 8 ans, selon les cépages utilisés, 15 à 20 ans pour les meilleurs dans les bonnes années. L'introduction assez récente du cabernet-sauvignon tend à lui faire perdre de sa typicité. Le rouge de Mourguy apporte une touche féminine pendant que Brana et Arretxea affirment leur mâle attitude, les vins de Ilarria sont élégants et équilibrés. La coopérative propose un Kattalingorri rouge 2011 abordable en prix, issu de raisins bio, plaisant et gouleyant. La vinification moderne permet de boire des cabernets francs et tannats (même additionnés de cabernets-sauvignon) qui, à deux ans, possèdent déjà une belle rondeur, mais il est préférable d'attendre au moins 4 années ! Le Pays basque encourage la tradition du travail bien fait. Iroulégu adore le mariage du jambon sec et fromage de brebis et cerises d'Itxassou, le vin convient bien aux plats en sauce. *L'appellation fait l'objet de mesures transitoires concernant la densité de plantation, les parcelles conservent leurs droits jusqu'à l'arrachage au plus tard en 2038 avec des paliers en 2018 et 2028. Les rendements ne sont pas applicables aux vignes en terrasses jusqu'à leur arrachage. Respect du CDC 1,40 m<sup>2</sup> = 1 kg raisin.*

**Jurançon** – AOP Sud-Ouest de novembre 2011 (ex-AOC blanc moelleux depuis 1936, AOC blanc sec depuis 1975, vendanges tardives depuis 1995, modifications en 2004, 2011). L'appellation de 1200 ha s'étend sur 25 communes des Pyrénées-Atlantiques. En partie en terrasses, les coteaux exposés S.S.E. sont d'accès difficile, les sols sont variés, calcaires, caillouteux et sablonneux-argileux. Jurauçon correspond à des blancs moelleux tranquilles. Les cépages principaux (>50%) sont **gros manseng et petit manseng** ; les cépages accessoires sont **camarelet de Lasseube, courbu, petit courbu et lauzet**. Les vendanges tardives (>2 novembre) sont issues de petit et gros manseng uniquement. La densité de plantation est de 4000 pieds/ha. La charge est limitée à 9500 kg/ha. La production de 50000 hl se fait au rendement de 40 hl/ha pour le Jurauçon et les vendanges tardives, 60 hl/ha pour le Jurauçon sec. La coopérative produit 60 % du volume de l'appellation, le reste