



Jurançon

Vin de triees successives

LE PRODUIT

Les Jurançon sont des vins tranquilles blancs produits au pied des Pyrénées. Ils peuvent être secs ou doux et proviennent de cépages locaux, dont les principaux sont le petit manseng et le gros manseng. Ils peuvent accompagner tout un repas et sont parfaits pour accompagner les spécialités du Sud-Ouest comme le foie gras et le fromage de brebis.

ARÔMES ET SAVEURS

Tous les vins sont caractérisés par leur vivacité. Lorsqu'ils sont jeunes, les vins doux sont fruités et floraux. Des arômes de fruits secs et d'épices font leur apparition au vieillissement. Les vins secs sont élégants. Certains peuvent vieillir quelques années tout en conservant leur fraîcheur.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Jurançon est localisé sur le piémont pyrénéen sur des collines. Le climat y est océanique et offre un vent chaud et sec du sud, fréquent à l'automne, qui permet la surmaturation des raisins. Le vignoble est disséminé sur les hauts des coteaux et les terrains les plus pentus sont plantés en terrasses.

UN PRODUIT RECONNU

Les vins moelleux et doux sont reconnus en AOP depuis 1936 et les vins secs depuis 1975. Les vignes étant taillées hautes (elles peuvent atteindre 2m20) et les terrains souvent pentus, les raisins sont obligatoirement récoltés à la main, souvent en plusieurs fois, avant d'être triés.

Le saviez-vous

Les raisins passerillés récoltés à partir du mois de novembre sont vinifiés pour la production des vins qui portent la mention "vendanges tardives" sur leur étiquette. Ils ont un potentiel de vieillissement de 20 ans.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'aire géographique couvre 25 communes des Pyrénées Atlantiques entre Pau et les Pyrénées. La délimitation parcellaire est en cours de réalisation (mise à l'enquête en cours fin 2002 d'une aire de 6440 ha)

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense et de gestion du Jurançonnais (ADGJ)

Maison des vins et du terroir de Juran

64360 LACOMMANDE

Tél. : 05 59 82 70 30

Mél. : syndicat@vins-jurancon.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210

Tél. : 05 59 02 86 62

Fax : 05 59 30 70 16

Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028

Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52

Fax : (33) (0)5 59 84 23 06

Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/jurancon-23319>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Jurancon_G_200804.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Jurancon_A_200804.pdf
3. <mailto:syndicat@vins-jurancon.fr>
4. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
5. <mailto:accueil@certisud.fr>