

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Coteaux du Vendômois’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0166-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Coteaux du Vendômois’

2. Type d’indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l’article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013

1. Vin

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs offrent souvent une couleur or pâle.

Arôme/Nez

Au nez, les senteurs de miel et de tilleul participent en général à la composition d'une palette fine et complexe.

Goût/Bouche

L'équilibre en bouche est séduisant, et d'une très bonne longueur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

Tout lot de vin présente, après conditionnement, les teneurs suivantes : - Sucres fermentescibles (glucose+fructose) : Vins blancs secs : inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;

Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : 12 %

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins gris

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins gris présentent une robe pâle, aux reflets souvent saumonés.

Arôme/Nez

Leur nez est généreux, en général dominé par la senteur poivrée que leur confère le cépage.

Goût/Bouche

En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent, pour donner des vins à la fois rafraîchissants, joyeux et distingués.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins gris présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

Tout lot de vin présente, après conditionnement, les teneurs suivantes : - Sucres fermentescibles (glucose+fructose) : Vins gris : inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : Vins gris 12 % ;

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges offrent une gamme de couleurs du rubis léger au grenat profond.

Arôme/Nez

Ils dominent le plus souvent les arômes épicés dont le poivre, associés aux senteurs de fruits rouges.

Goût/Bouche

La palette aromatique des vins rouges est en général complexe.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-
---	---

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

Tout lot de vin présente, après conditionnement, les teneurs suivantes : - Sucres fermentescibles (glucose+fructose) : Vins rouges : inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

Les teneurs en acidité totale des vins rouges, acidité volatile, anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : Vins rouges 12,5 %.

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. Pratiques vitivinicoles

7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour l'élaboration des vins gris, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins gris élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : Vins blancs 12 %; Vins rouges 12,5 %; Vins gris 12 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

La taille rase de précision est interdite.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied selon les techniques suivantes:

- taille Guyot ;
- taille à deux demi-baguettes ;
- taille courte.

Le nombre maximum d'yeux francs par pied peut être porté à 13 dans les vignes de plus de 20 ans et pour celles dont la densité à la plantation est inférieure à 4700 pieds à l'hectare.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/varieté/type

Vins blancs et rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	61
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/varieté/type

Vins gris

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus

- Cabernet franc N
- Chardonnay B
- Chenin B
- Gamay N
- Pineau d'Aunis N
- Pinot noir N

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2025) : Artins, Azé, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Troo, Vallée-de-Ronsard, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend le long de la vallée du Loir, à l'ouest de la commune de Vendôme. Sur cette portion, le Loir se contorsionne en méandres serrés. Six boucles se succèdent, faisant naître des falaises abruptes, dégageant un fond de vallée encaissé avec plusieurs affluents perpendiculaires qui contribuent à complexifier la géographie de ce paysage.

A partir de Vendôme, à vol d'oiseau, les boucles ne couvrent qu'une douzaine de kilomètres, mais lovée plusieurs fois sur elle-même, la rivière se déroule en fait sur un linéaire de plus de 25 kilomètres. Ici, le Loir et ses affluents ont creusé leurs lits dans les plateaux du Crétacé supérieur dont l'altitude oscille entre 110 mètres et 140 mètres avec un dénivelé moyen de 50 mètres faisant apparaître parfois des coteaux abrupts qui relient les vingt-sept communes de la zone géographique de l'appellation.

Outre le bâti traditionnel, les villages de piémont sont souvent marqués par des habitations troglodytiques ou des cavités issues de l'exploitation du tuffeau qui sont dédiées à l'élevage des vins.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux en vue du val ou de ses affluents directs, et sur les chanfreins du plateau. Les sols offrent un bon fonctionnement hydrique, et présentent en général une charge importante en éléments grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées perpendiculaires qui drainent l'air froid des

coteaux. Les amplitudes thermiques sont assez limitées et les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une charte de donation du xi^e siècle mentionne la présence de vignes à Villedieu, mais sa culture dans la vallée du Loir est sans doute bien plus ancienne. Henri IV au XVI^{ème} siècle estime particulièrement les vins du domaine de Prépatour situé sur la commune de Naveil à environ 5 kilomètres à l'ouest de Vendôme.

Au XVI^{ème} siècle, les vins du Loir sont souvent cités par des hommes reconnus dont Rabelais, dans son « Pantagruel ». Au xviii^{ème} siècle le développement du vignoble est tel que deux arrêtés respectivement de 1781 et 1794 accusent les vigneron d'être responsables de la disette qui sévit par manque de céréales. Le XIX^{ème} siècle verra le plein essor du secteur viticole dans le canton de Vendôme.

Jules Guyot, dans son *Etude des vignobles de France* (1876), indique que *"la plupart des vins blancs de l'arrondissement [de Vendôme] sont fournis par le pineau blanc de la Loire [chenin B] et quelques uns par le sémillon blanc ou par le surin [sauvignon B]. L'auvernat noir [pinot noir N] et le meunier donnaient autrefois d'excellents vins rouges ; aujourd'hui c'est le cot et le meunier. On tend à leur substituer le pineau d'Aunis ou balzac pour le rouge et le blancheton ou folle blanche pour le blanc"*.

Ainsi, après avoir cultivé nombre de cépages, les opérateurs de la vallée du Loir se spécialisent dans la production de vins issus des cépages chenin B et pineau d'Aunis N après la crise phylloxérique.

De même que l'encépagement, les types de vins produits évoluent au XX^{ème} siècle. Ainsi, dans les années 1950, Depardon et Buron notaient : « sans oublier que le chenin B fournit *"en petite quantité d'excellents vins blancs"* et que le pineau d'Aunis sert à élaborer ici *"à peu près exclusivement un vin blanc, parfois très légèrement teinté, présentant un fruité très agréable"* ».

Ces qualités seront traduites par le classement en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1968 puis en 2001 par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

Interactions causales : La zone géographique des « Coteaux du Vendômois », située à la limite climatique de culture des cépages chenin B et pineau d'Aunis N, cépages tardifs, présente des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquable.

Les coteaux, armés par la craie tuffeau, creusés de nombreuses caves, historiquement utilisées pour la vinification, et la conservation, ont constitué un facteur favorisant la mise en évidence du potentiel aromatique des vins.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles favorisant la précocité et présentant des sols caractérisés par un bon comportement hydrique.

Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent cette qualité et originalité des vins des « Coteaux du Vendômois ».

Le maintien de cette originalité impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse.

L'effet millésime particulièrement marqué au sein de la zone géographique a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins. Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques de l'année, les raisins récoltés seront plus ou moins riches en sucre. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins blancs. Ainsi si les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins à forte teneur en sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches récoltés après concentration par passerillage sur souche ou atteints de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea*.

Ayant persévéré dans un choix d'encépagement que J. Guyot semblait regretter près d'un siècle auparavant, les opérateurs ont su trouver les itinéraires techniques leur permettant d'enrichir l'originalité de leurs productions comme en témoignent Depardon et Buron dans « *Le Vignoble et les vins de Loir-et-Cher* » en 1951. La relance de la production au cours de la seconde partie du xx^e siècle par des vignerons passionnés, couronnée par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, confirme l'engouement pour ces vins qui connaissent aujourd'hui une audience importante de par leur originalité au sein des productions tourangelles.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Les Hermites, Monthodon ;

- Département du Loir-et-Cher : Ambloy, Areines, Fortan, Les Hayes, Meslay, Rahart, Saint-Arnoult ;

- Département de la Sarthe : Bessé-sur-Braye, La Chartre-sur-le-Loir, Loir en Vallée (pour le territoire des communes déléguées de Lavenay, Poncé-sur-le-Loir, Ruillé-sur-Loir).

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Vin de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) Les vins blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « sec » « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Les vins gris sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention « sec ». Sur les étiquettes de vins blancs et gris, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) L'étiquetage des vins monocépages gris, blanc et rouge le cas échéant, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit préciser le nom du cépage

utilisé. Sur les étiquettes ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) 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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges