

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Vouvray’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0146-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Vouvray’

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

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins tranquilles

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » est réservée aux vins blancs tranquilles.

Arôme/Nez

Les vins tranquilles secs présentent généralement dans leur jeunesse, des arômes fruités et floraux, qui peuvent, en vieillissant, faire place à des notes d'évolution, telles le miel ou le tilleul.

Lorsqu'ils contiennent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants.

Goût/Bouche

Les notes plus marquées de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors pas rares, et des notes d'amandes grillées, de miel ou de coing se révèlent souvent avec le temps.

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 tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %.

Les vins tranquilles secs présentent après conditionnement : - une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre ; - une teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

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 mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » est réservée aux vins blancs mousseux de qualité.

Arôme/Nez

Les vins mousseux de qualité se caractérisent souvent par des notes de fruits ou d'agrumes, et par une nuance briochée qui s'affirme avec le temps.

Goût/Bouche

Les vins mousseux de qualité ont une mousse fine et légère.

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 mousseux de qualité, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10% pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux de qualité.

Les teneurs en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique pour les vins mousseux et pétillants, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

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 pétillants

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » est réservée aux vins blancs pétillants.

Arôme/Nez

Ces vins, aimables, présentent en général un caractère plus vineux que les vins mousseux.

Goût/Bouche

Les vins pétillants se distinguent par leur plus faible teneur en gaz carbonique et leur bulles plus discrètes, moins présentes en bouche.

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 pétillants, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10% pour les vins de base destinés à la production de vins pétillants.

Les teneurs en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique pour les vins mousseux et pétillants, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

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 mousseux de qualité ou pétillants, le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse a lieu :

- A partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte, si les vins de bases sont tirés avec ajout d'une liqueur de tirage pour obtenir la suppression minimale fixée par l'Union Européenne ;
- A tout moment, si les vins sont tirés sans ajout de liqueur de tirage

Après la prise de mousse ils ne dépassent pas , en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %. 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 6000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre. b) - Règles de taille Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, chaque bras portant 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum. Un courson au plus par pied peut être taillé à trois yeux francs maximum. Le nombre d'yeux francs par pied est de 10 en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied. Toutefois, pour les vignes âgées de moins de 10 ans, le nombre d'yeux francs par pied est de 8 au maximum. On entend par œil franc tout œil détaché de plus de 5 millimètres de la couronne.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins tranquilles

Rendement maximal:

Rendement maximal:	65
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type
vins mousseux de qualité ou pétillants

Rendement maximal:

Rendement maximal:	78
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

- Chenin B
- Orbois B

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2025) : Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours, Vernou-sur-Brenne, Vouvray.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

A proximité et en amont de la ville de Tours, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray » s'étend sur un plateau entaillé par de multiples vallées ou vallons secs finissant par une falaise souvent abrupte sur la vallée de la Loire.

Le plateau présente un relief assez marqué avec une altitude comprise entre 85 mètres et 110 mètres. Le visiteur peut, dans ce relief tourmenté, découvrir des caves et des maisons troglodytiques creusées dans les falaises de tuffeau jaune des vallées.

Une assise de craie tendre (tuffeau du Turonien) constitue l'armature de ce plateau. Surmontée par des éléments argilo-siliceux du Sénonien, de l'Eocène et du Mio-pliocène, cette assise est couronnée par des dépôts limoneux quaternaires d'origine éolienne.

La zone géographique regroupe le territoire de 8 communes, riveraines du fleuve ou à proximité immédiate du Val et des vallons affluents.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus de l'érosion du substratum géologique formant le plateau, correspondant au rebord de la falaise donnant sur la Loire, et à ceux des vallées et vallons qui le découpent. Ces parcelles sont, soit localisées sur les coteaux, avec des sols argilo-calcaires, soit localisées sur les rebords du plateau, avec des sols argilo-siliceux.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. La Loire exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les étés connaissent en général, au moins un épisode caniculaire annuel de quelques jours. Les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

La zone géographique de « Vouvray », située à la limite climatique de culture du cépage chenin B, cépage noble du « Val de Loire », mais également cépage tardif, présente des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquables.

L'élégance et l'expression originale des vins imposent une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par l'utilisation d'un porte-greffe de faible vigueur, une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte.

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.

Lorsque 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*.

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

Le choix des parcelles pour la culture de la vigne, l'adaptation puis la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent la qualité et l'originalité des vins de « Vouvray ».

La réputation des vins de « Vouvray » est très grande, dès le XIII^{ème} siècle, les moines contribuant à l'expansion du vignoble et à la diffusion de ses vins par la marine de Loire.

Les XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, avec l'activité des coutiers hollandais, voient cette réputation croître tant à l'étranger qu'en France et les vins sont, en 2010, commercialisés hors du territoire national ou exportés dans le monde entier.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le « tuffeau », matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises géologiques affleurantes du plateau, est creusé de vastes caves, dès la période romaine et jusqu'au xx^{ème} siècle. Utilisées comme caves de vinification, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage, elles constituent dès lors un facteur favorable au développement de la viticulture et au commerce des vins.

La production des vins mousseux s'inscrit dans le même contexte que les vins tranquilles.

Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter naturellement, les vignerons ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des « mousseux naturels » et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme « pétillants » naissent ainsi à partir du XIX^{ème} siècle.

Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. La présence de caves creusées dans le « tuffeau » constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent, en 2010, un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage « *sur lattes* » de 12 mois au moins contribue à développer les arômes et la complexité des vins.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Le « tuffeau », matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises géologiques affleurantes du plateau, est creusé de vastes caves, dès la période romaine et jusqu'au ^{xx}^{ème} siècle. Utilisées comme caves de vinification, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage, elles constituent dès lors un facteur favorable au développement de la viticulture et au commerce des vins.

La production des vins pétillants s'inscrit dans le même contexte que les vins tranquilles.

Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter naturellement, les vigneron ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des « mousseux naturels » et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme « pétillants » naissent ainsi à partir du ^{XIX}^{ème} siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. La présence de caves creusées dans le « tuffeau » constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent, en 2010, un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage « *sur lattes* » de 12 mois au moins contribue à développer les arômes et la complexité des vins.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relative 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

- Toutes les indications facultatives 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. - 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. - Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles répondant aux dispositions du point IX (1°, b) du cahier des charges. - 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.

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, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité et pétillants, est constituée par une partie du territoire de la commune suivante du département d'Indre-et-Loire (établi sur la base du code officiel géographique de l'année 2025) : Nazelles-Négron (pour la partie du territoire au nord de la route départementale n° 1 et à l'ouest de la route départementale n°75).

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

- Les vins mousseux et pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. - Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois au moins à compter de la date de tirage.

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