

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Muscadet Coteaux de la Loire’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0495-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Muscadet Coteaux de la Loire’

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

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », complétée ou non par la mention « sur lie » ou par la dénomination géographique complémentaire « Champtoceaux », est réservée aux vins blancs tranquilles.

Arôme/Nez

Ils présentent des arômes délicats, souvent à dominante florale, avec parfois quelques notes minérales. Ils présentent un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur.

Goût/Bouche

Un élevage prolongé leur confère parfois une bonne aptitude au vieillissement.

Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

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 présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- un titre alcoométrique volumique total maximal, après enrichissement, de 12 %.

Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total des vins et le titre alcoométrique total acquis respectent les seuils fixés par la réglementation communautaire. Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

☒ 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 culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied : - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ; - soit en taille Guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins

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

- Melon B

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 :

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de Barbechat), Ligné (partie), Le Loroux-Bottereau (partie), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

- Département de Maine-et-Loire : Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent et Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne).

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique définitive sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique, sous l'influence de la Loire, bénéficie d'un climat doux, peu pluvieux et bien ensoleillé. Elle présente un relief vallonné, accentué sur les rives du fleuve, et des sols souvent grossiers et peu profonds développés surtout sur des roches métamorphiques. La fracturation de ces roches et la texture des sols permettent un enracinement profond des vignes, ce qui apporte aux plantes une alimentation hydrique qui se réduit progressivement et favorise la maturité des baies du cépage melon B. La douceur hivernale assure un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes, ce qui généralement autorise à récolter les raisins avant l'arrivée des pluies d'automne. La modération des températures estivales permet par ailleurs de préserver la fraîcheur et les arômes des vins issus de ce cépage blanc délicat. Les vents océaniques qui longent la Loire réduisent l'humidité de l'air et permettent de récolter des raisins dans un bon état sanitaire, ce qui contribue, pour partie, à la finesse des arômes des vins, notamment dans la série des senteurs florales ou minérales.

La longue histoire viticole de la zone géographique et sa spécialisation précoce ont favorisé depuis longtemps la mise en commun des savoirs et des pratiques entre

producteurs. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, ils ont obtenu la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » dès 1936, ce qui en fait l'une des plus anciennes appellations d'origine contrôlées de France.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité. Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'à l'expédition ou au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles avant l'été de la deuxième année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, parfois soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Les vins de la dénomination géographique complémentaire « Champtoceaux » sont produits sur les terrains les mieux ventilés, ce qui favorise le maintien d'un excellent état sanitaire. La sélection opérée par les producteurs de terrains pentus et drainants, permet l'allongement du cycle végétatif de la vigne et l'obtention d'une maturité élevée du raisin. Le savoir-faire de vinification mis en œuvre et la réalisation d'élevages prolongés confère alors aux vins une bonne aptitude au vieillissement et leur permet d'exprimer leur potentiel aromatique intense, avec en bouche des nuances riches, veloutées et parfois empyreumatiques.

L'omniprésence de la Loire, la localisation de la zone géographique à mi-distance entre les villes de Nantes et Angers, ainsi que le dynamisme des activités portuaires d'Ancenis, ont favorisé l'émergence historique d'un vignoble marchand et ont conduit à sa dynamique. Grâce à leurs qualités de fraîcheur et leur finesse aromatique, les vins ont conquis une large clientèle ainsi que les nombreux restaurants implantés sur les bords de Loire. Ils font merveille avec les fruits de mer, et plus encore avec les poissons « au beurre blanc » dont la recette a été créée sur les rives du fleuve au XIX^{ème} siècle.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

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 et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 :

Le Bignon, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Divatte-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Basse-Mer), Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, Ligné (partie), La Limouzinière, Loireauxence (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Sauveur et Varades), Le Loroux-Botttereau (partie), Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mésanger, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars de-Coutais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz, Vue. - Département de Maine-et-Loire : Beaupréau-en-Mauges (pour le seul territoire des communes déléguées de Beaupréau et Gesté), Ingrandes-le-Fresne-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée du Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée du Marillais), Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire des communes déléguées de La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuiet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart et Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Laurent-des-Autels et Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (pour le seul territoire des communes déléguées de Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint Germain-sur-Moine et Tillières).

- Département de la Vendée : Cugand-la-Bernardière pour le seul territoire de la commune déléguée de Cugand, Montaigu-Vendée pour le seul territoire des

communes déléguées de Montaigu et Saint-Hilaire de-Loulay, Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du règlement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'aire de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

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

Le nom de l'appellation d'origine protégée peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Vin de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Vin de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

La dénomination géographique complémentaire est inscrite dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Les dimensions des caractères qui la composent sont égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du millésime.

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.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate entre le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte et le 30 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Ce mode d'élevage particulier apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. Cette méthode repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement. Les vins se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification

