

I. N. A. O.

COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE

AOC « ANJOU » (vin rouge) AOC « SAUMUR-CHAMPIGNY »

*Demandes de modification des cahiers des charges
Suppression de l'interdiction de l'utilisation de morceaux de bois pendant la vinification*

Avis sur les projets de cahiers des charges modifiés

Examen de l'opportunité du lancement d'une procédure nationale d'opposition

2015 – 227

DATE : 9 juin 2015

DEMANDEUR : « Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur »
73, rue Plantagenêt – BP 6244 – 49024 ANGERS CEDEX 02
Président : M. Laurent MENESTREAU

COMMISSION D'ENQUETE : Néant

I - FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Etape	Date	Réf	Observations
Homologation des CDC des AOC « Saumur-Champigny » et « Anjou »	08/06/2011 15/11/2011	Décrets n° 2011-649 2011-1556	Les cahiers des charges précisent au paragraphe IX - 1° - d) pratiques œnologiques et traitements physiques : « <i>L'utilisation de morceaux de bois est interdite</i> ».
Demandes de modification des cahiers des charges	29/07/2014	Courriers ODG	Demandes visant à autoriser, pour les vins rouges, l'utilisation de morceaux de bois pendant la vinification.
Examen des demandes par le CRINAO Val de Loire	04/09/2014	CRINAO Note 868	Avis favorable sur les modifications demandées, sous réserve que l'ODG complète son argumentation.
Envoi de deux argumentaires complémentaires	06/03/2015	Courriels ODG	Compléments d'informations sur les motivations des sections concernées de l'ODG.
Examen de la recevabilité des demandes par la CP	21/04/2015	2015- CP412	Avis favorable de la CP sur le lancement de l'instruction, il n'est pas nommé de commission d'enquête.

II - PRESENTATION DE LA DEMANDE OU DU RAPPORT

1. PRESENTATION DES AOC « ANJOU » (VINS ROUGES) ET « SAUMUR-CHAMPIGNY »

L'AOC « Anjou » (vin rouge) est une appellation de niveau régional élaborée principalement à partir des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N. La production des vins rouges décline fortement depuis quelques années, divisée par deux en dix ans au profit des AOC de vins rosés de la région. L'appellation « Anjou » regroupe 380 déclarants pour les vins rouges, sur un vignoble de 1 100 ha réparti sur 153 communes et 3 départements, pour une production d'environ 45 000 hl en 2013. Les sorties de chais sont stables et les stocks plutôt faibles. Les vins sont identifiés comme légers, gourmands, dotés d'une expression aromatique intense dominée par des notes de fruits rouges. Ils s'apprécient surtout dans les trois années qui suivent la récolte.

L'AOC « Saumur-Champigny » est une appellation d'échelle communale réservée à des vins rouges issus principalement du cépage cabernet franc N. Elle regroupe 120 déclarants de récolte, sur un vignoble de 1 200 ha réparti sur 9 communes du département de Maine-et-Loire. La production moyenne annuelle est de 73 000 hl sur les 5 dernières années. L'AOC « Saumur-Champigny » est solide sur le plan économique et bien valorisée, caractérisée par des sorties de chais stables et des stocks faibles. Les vins sont décrits comme frais, ronds et souples, caractérisés par des arômes de fruits rouges ou de violette. Ils s'expriment aussi bien dans leur jeunesse qu'après quelques années de conservation.

2. DEMANDE INITIALE DE L'ODG

Par courrier en date du 29 juillet 2014, l'ODG « Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur » a demandé la révision des cahiers des charges des AOC « Anjou » (vins rouges) et « Saumur-Champigny ». Cette demande concerne le paragraphe IX - 1° - d) relatif aux pratiques œnologiques. Elle vise à lever l'interdiction d'incorporation de morceaux de bois (de chêne) pendant la vinification des vins rouges. Le courrier de l'ODG figure en annexe 1.

Pour ces deux appellations, les producteurs cherchent à conforter le profil des produits. Une réflexion est actuellement conduite, avec l'appui de la société Vivélys, visant à reproduire, le plus régulièrement possible, un profil de vins fruités et souples, prêts à boire dès leur jeune âge. Il s'agit notamment de lisser l'effet millésime, très marqué dans le Val de Loire compte tenu de la variabilité du climat océanique. Ainsi, il arrive parfois que les vins révèlent une certaine astringence, malgré les efforts déployés à la vigne comme en vinification. Ce déséquilibre, lié notamment aux caractéristiques du cépage cabernet franc N, est parfois sensible à la suite d'épisodes de déficit hydrique en fin d'été, et ce d'autant plus que la réserve en eau des sols est faible.

La demande de l'ODG tend à proposer aux vinificateurs un moyen supplémentaire d'améliorer la constance des produits, en pouvant atténuer les imperfections de certains millésimes, dans le cadre d'une démarche de progrès. Utilisés au cours de la vinification, les morceaux de bois peuvent en effet réduire la perception d'astringence du vin, en augmentant sa « sucrosité » et sa rondeur en bouche. Les tanins du bois peuvent également avoir un effet favorable sur l'expression du fruité, la structure du vin, sa longueur en bouche et la stabilité de sa couleur au vieillissement. L'ODG souhaite cependant limiter cette technique à la phase de vinification, afin de n'intervenir que sur la structure des vins et s'assurer que leur profil aromatique ne sera pas modifié, comme cela pourrait se produire si des morceaux de bois étaient utilisés au cours de l'élevage.

3. AVIS DU CRINAO VAL DE LOIRE

Lors de sa séance du 4 septembre 2014, le comité régional Val de Loire a donné un avis favorable à la transmission de cette demande pour examen par la commission permanente, sous réserve que l'ODG étaye son argumentaire (CRINAO note N° 868).

Il s'agit de mieux expliquer en quoi cette pratique a évolué ces dernières années, amenant l'ODG à revenir sur ses interdictions, décidées en 2008 lors de la rédaction des premiers cahiers des charges.

4. ARGUMENTATIONS COMPLEMENTAIRES DES ODG

En réponse à la demande du CRINAO, les sections de l'ODG en charge des AOC « Anjou » (vin rouge) et « Saumur-Champigny » ont adressé de nouveaux argumentaires détaillés, par courriel en date du 6 mars 2015. Ces argumentations figurent respectivement en annexes 2 et 3.

Les éléments mis en avant justifient qu'en 2008, lors de la rédaction des cahiers des charges initiaux, l'ajout de morceaux de bois ait été interdit. La réglementation communautaire n'autorisait alors l'utilisation des morceaux de bois de chêne que sur les vins. A cette époque, la composition de ces morceaux de bois était moins bien connue et leurs effets sur les produits étaient moins maîtrisés. La crainte principale de l'ODG était d'assister à un affaiblissement de l'identité des vins des deux AOC concernées, conséquence potentielle d'une aromatisation.

D'importants travaux de recherche ont été menés depuis sur les tanins du bois. L'ODG évoque les études d'Axel Marchal sur les molécules issues de bois frais, responsables de la sensation de sucrosité (Université de Bordeaux, Thèse de Doctorat, 2010). La gamme des préparations présentes sur le marché s'est développée, avec des produits moins aromatisants et plus efficaces pour réduire la sensation d'astringence. Les œnologues et techniciens conseils sont désormais mieux formés à l'utilisation de cette pratique, avec une meilleure maîtrise des dosages et une connaissance affinée de l'influence des types de grains du bois sur le vin.

Par ailleurs, l'ODG a pu observer depuis quelques années que ces intrants œnologiques n'ont pas conduit à une perte d'identité des vins rouges de l'AOC voisine « Saumur », dont le cahier des charges permet le recours aux morceaux de bois pendant la vinification. Pour l'ODG, les opérateurs bénéficient aujourd'hui d'informations suffisantes pour tirer le meilleur parti de cette pratique œnologique, sans risquer de modifier l'identité des produits.

5. AVIS DE LA COMMISSION PERMANENTE

La commission permanente a pris connaissance des demandes de modifications des deux cahiers des charges en séance du 21 avril 2015 (2015-CP412).

Par délégation du comité national, la commission permanente s'est prononcée favorablement sur l'opportunité de lancer l'instruction des demandes de modifications relatives aux pratiques œnologiques des cahiers des charges des AOC « Anjou » (vins rouges) et « Saumur-Champigny ».

La commission permanente n'a pas estimé nécessaire de nommer une commission d'enquête pour poursuivre l'instruction. Elle a décidé de transmettre les demandes au comité national, avec un avis favorable pour approuver les modifications demandées des deux cahiers des charges, afin que le comité national examine l'opportunité du lancement d'une procédure nationale d'opposition.

6. PROJETS DE MODIFICATION DES CAHIERS DES CHARGES

Extrait du cahier des charges modifié de l'AOC « Saumur-Champigny » :

CHAPITRE I^{er}

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est **interdite autorisée pendant la vinification**

Extrait du cahier des charges modifié des AOC « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » :

CHAPITRE I^{er}

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- **Pour les vins blancs et rosés**, l'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- **Pour les vins rouges, l'utilisation de morceaux de bois est autorisée pendant la vinification** ;

Les projets de cahiers des charges modifiés figurent en intégralité aux annexes 4 et 5.

7. REPERES ET ALERTES DES SERVICES

L'effet millésime est particulièrement marqué dans le vignoble du Val de Loire. Soumis à une forte influence océanique, son climat est caractérisé par d'importantes variations annuelles de température et d'ensoleillement. Pour les cépages rouges, ces aléas météorologiques se traduisent par l'obtention de tanins aux qualités inégales. Le cépage cabernet franc N n'échappe pas à ce phénomène, avec un réel risque d'astringence des vins en cas de blocage de la maturation.

Suite à la modification de la réglementation communautaire en 2009, la commission technique a étudié l'utilisation de morceaux de bois dans l'élaboration et l'élevage des vins (2010-CP309). Elle considère que cette pratique œnologique peut être autorisée dans les cahiers des charges des AOC, même s'il est préférable de limiter l'emploi de ces auxiliaires technologiques à la phase de vinification. En règle générale, il semble que l'utilisation de morceaux de bois soit préférable à l'emploi de tanins œnologiques.

Dans le Val de Loire, d'autres appellations de vins rouges n'interdisent pas l'utilisation des morceaux de bois, qu'il s'agisse de l'AOC régionale « Touraine », voisine de l'« Anjou », ou des AOC d'échelle communale comme « Chinon » et « Bourgueil », comparables à l'appellation « Saumur-Champigny ». Il n'a pas été observé de dérive liée à cette pratique dans la région.

En limitant sa demande à un usage pendant la vinification, l'ODG affiche sa volonté de disposer d'un outil pour intervenir sur la structure des vins sans modifier leur profil aromatique. Cette demande semble donc techniquement recevable et ne paraît pas nécessiter le recours à de nouvelles expérimentations.

Pour les services, les modifications demandées conduisent à supprimer ou à limiter une interdiction, elles ne semblent pas de nature à altérer les caractéristiques des produits et leurs liens avec la zone

géographique. Elles n'impactent que le seul point des cahiers des charges relatif aux pratiques œnologiques.

Par ailleurs, la modification demandée des deux cahiers des charges ne justifie pas de modification du plan d'inspection commun à l'ensemble des AOC pour lesquels la « Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur » a été reconnue en qualité d'ODG. En effet, ce plan renvoie systématiquement, par sa rédaction, à la vérification du respect des règles définies dans chaque cahier des charges.

Néanmoins les documents uniques vont être modifiés par ces modifications des cahiers des charges, ce qui implique de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition.

III - QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

Le comité national est invité à :

- prendre connaissance de la présente note ;
- se prononcer sur les demandes de modifications, relatives aux pratiques œnologiques, des cahiers des charges de l'AOC « Anjou » (pour les vins rouges) et de l'AOC « Saumur-Champigny » ;
- se prononcer sur l'opportunité de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition pour chaque cahier des charges ;
- approuver les projets de cahiers des charges modifiés sous réserve d'absence d'opposition lors de la procédure nationale d'opposition.

ANNEXES :

- 1/ Courrier de demande initiale de l'ODG
- 2/ Argumentation complémentaire de la section « Anjou »
- 3/ Argumentation complémentaire de la section « Saumur-Champigny »
- 4/ Projet de modification du cahier des charges des AOC « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou »
- 5/ Projet de modification du cahier des charges de l'AOC « Saumur-Champigny »

ANNEXE 1 : courrier de demande de l'ODG



FÉDÉRATION VITICOLE DE L'ANJOU

Organisme de Défense et de Gestion

INAO
Délégation territoriale Val de Loire
Monsieur Pascal Cellier
73 rue Plantagenêt
49 000 ANGERS

Angers, le 29 juillet 2014

Monsieur le Délégué territorial,

Par la présente, nous vous informons que nous sollicitons une modification des cahiers des charges des AOC « Anjou (vins rouges) » et « Saumur Champigny » aux fins d'autoriser l'utilisation de morceaux de bois en cours de vinification.

Vous trouverez ci-joint les demandes de modification argumentées et accompagnées des projets de cahier des charges.

Veuillez agréer, Monsieur le Délégué territorial, l'expression de nos sincères salutations.

Le Président de la Fédération
Viticole de l'Anjou et de Saumur

Laurent Menestreau

ANNEXE 2 : Argumentation de la section « Anjou »



- Section Anjou Rouge-

Demande de modification du cahier des charges AOC Anjou rouge :

Demande d'autorisation de l'utilisation des morceaux de bois pendant la vinification.
(Point IX. d. Pratiques et traitements physiques du CDC)

Contexte:

⇒ **Le vignoble:**

1. L'AOC Anjou fait partie des premières AOC reconnues en 1936, elle constitue l'appellation socle du vignoble d'Anjou Saumur. Les vins rouges ont comme cépages principaux le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon et comme cépages accessoires le Grolleau noir et le pineau d'Anjou. La surface déclarée lors des cinq dernières années avoisine 1100 ha (380 déclarants de récolte).

2. Sur le plan économique

- La production d'AOC Anjou rouge a connu un déclin constant depuis plus d'une décennie (105 000 hl en 2000, 45289 hl en 2013) avec un transfert de volume vers la production de Cabernet d'Anjou qui a connu un développement inversement proportionnel.
- Des sorties de chais stable depuis 5 ans (ventes au négoce + ventes en direct).
- Des stocks en diminution du fait de la faiblesse des dernières récoltes.

3. Action syndicale pour répondre à cette situation : La section Anjou rouge est à l'origine de la réflexion conduite avec la société Vivélys destinée à conforter la production de vins AOC rouges dans le vignoble d'Anjou Saumur. Les conclusions de cette réflexion mettent notamment en avant la nécessité de simplifier le process d'élaboration (trop de paramètres) et de le gérer par atelier (atelier vinification notamment) avec quelques points de référence. Il découle un projet visant à mettre en place de entreprises pilotes pour la récolte 2014 (mise en œuvre d'une chaîne de production avec un profil vin bien déterminé et un profil raisin bien identifié).

4. Le produit

Les vins AOC Anjou rouges sont identifiés comme des vins ayant une structure tannique avec une expression aromatique assez intense évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte. Il s'agit pour les producteurs d'atteindre ce profil produit le plus régulièrement possible or les conditions climatiques variables selon les millésimes, conjuguées aux caractéristiques du cépage cabernet franc et à la typologie des sols (dominante schiste avec une faible réserve en eau en fin d'été liée au déficit hydrique à cette période (cf atlas

terroirs), peuvent marquer le vin d'une certaine astringence malgré les efforts réalisés à la vigne et au cours de la vinification.

L'utilisation des morceaux de bois au cours de la vinification justifiée :

Utilisés au cours de la vinification, les morceaux de bois permettent d'apporter de la structure, d'augmenter la longueur en bouche et l'expression du fruité. Par ailleurs, les tanins du bois permettent d'augmenter la sucrosité ainsi que la sensation de rondeur en bouche ; ces tanins auront aussi un effet sur la stabilité de la couleur au cours du vieillissement des vins.

L'utilisation de morceaux de bois limitée à la phase de vinification traduit la volonté syndicale de respecter le profil organoleptique des vins de l'AOC Anjou Rouge et de donner au vinificateur un outil supplémentaire au cours du process d'élaboration permettant d'améliorer la qualité du produit.

Certaines craintes, notamment la perte d'identité liée à l'aromatisation, pouvaient expliquer l'interdiction de la pratique lors de la rédaction des cahiers des charges en 2008. Depuis, des travaux de recherche et d'expérimentation relatifs à l'apport de ce bois frais sur des vins rouges en fermentation, ont été conduits. A titre d'exemple, en 2010 des travaux de recherche ont permis d'isoler et de caractériser chimiquement de nouvelles molécules issues de bois frais responsables des sensations de sucrosité (Marchal A Thèse de Doctorat Université de Bordeaux). Par ailleurs, l'autorisation de la pratique dans plusieurs cahiers des charges AOC rouges ligériens (Saumur rouge en particulier) n'a pas conduit à une perte d'identité des produits. Enfin, le développement de la gamme de morceaux de bois proposée à la vente, (avec des produits moins aromatisants et permettant de diminuer plus sensiblement la perception d'astrigence), la formation des œnologues et techniciens conseil à l'utilisation de cette pratique, explique également la levée des réticences. Avec l'amélioration des connaissances (adaptation du dosage, l'influence des types de grains du bois sur le vin,...) les morceaux de bois de font aujourd'hui partie des outils dont dispose le vinificateur. Ce dernier bénéficie aujourd'hui d'informations suffisantes pour recourir à cette pratique œnologique de manière responsable

ANNEXE 3 : Argumentation de la section « Saumur-Champigny »



- Section Saumur Champigny -

Demande de modification du cahier des charges :

Demande d'autorisation de l'utilisation des morceaux de bois pendant la vinification..
(Point IX. d. Pratiques et traitements physiques du CDC)

Contexte:

⇒ **Le vignoble:**

1. L'AOC Saumur-Champigny a été reconnue le 31 décembre 1957, elle correspond à l'aire de production d'un vin rouge issu essentiellement du cépage Cabernet franc. Elle rassemble 120 viticulteurs déclarants de récolte. Le vignoble couvre environ 1600 ha répartis sur 9 communes : Saumur, Dampierre-sur-Loire (associée à Saumur), Parnay, Turquant, Chacé, Saint-Cyr-en-Bourg, Montsoreau, Souzay Champigny et Varrains. Cet espace de 65 km² est délimité au nord par la Loire et à l'ouest par le Thouet. La production moyenne sur les 5 dernières années est de 73 000 hl/an. Depuis l'an 2000, la moitié des communes de l'AOC appartient au site « Val de Loire, entre Sully-sur-Loire et Chalonnes » classé patrimoine mondial par l'UNESCO au titre des paysages culturels.

Sur le plan économique

- ⇒ Des sorties de chais stable (ventes au négoce + ventes en direct)
- ⇒ Des stocks faibles
- ⇒ Des ventes en hyper et super marché en augmentation.
- ⇒ Des ventes à l'export à développer
- ⇒ Une valorisation substantielle

2. Une dynamique syndicale forte :

- ⇒ Vaste programme de développement de la biodiversité sur l'ensemble du vignoble. Par le biais de l'implantation de ZER (Zones Ecologiques Réserveurs). Le cahier des charges de l'appellation est en cohérence avec cette démarche puisqu'il interdit le désherbage sur le rang.
- ⇒ Réflexion constante sur le profil produit via la procédure et les résultats des contrôles produits et les participations aux actions de recherches et développements (formation à la dégustation avec M Chassin de CQFDégustation), action en cours avec les AOC Saumur rouge, Anjou Rouge, Anjou Villages pour la mise en place d'exploitation pilote pour avec la société Vivélys)

⇒ Actions de communication nombreuses (Grandes Tablées du Saumur Champigny notamment)

3. Le produit

Les vins AOC Saumur-Champigny sont identifiés comme des vins rouges frais et souples. Ils dévoilent leurs caractères aromatiques aussi bien dans leur jeunesse qu'après quelques années de conservation. Il s'agit pour les producteurs d'atteindre ce profil produit le plus régulièrement possible or les conditions climatiques variables selon les millésimes, conjuguées aux caractéristiques du cépage cabernet franc, peuvent amener au vin une certaine astringence malgré les efforts réalisés à la vigne et au cours de la vinification.

L'utilisation des morceaux de bois au cours de la vinification justifiée :

Utilisés au cours de la vinification, les morceaux de bois permettent d'apporter de la structure, d'augmenter la longueur en bouche et l'expression du fruité. Par ailleurs, les tanins du bois permettent d'augmenter la sucrosité ainsi que la sensation de rondeur en bouche ; ces tanins auront aussi un effet sur la stabilité de la couleur au cours du vieillissement des vins.

L'utilisation de morceaux de bois limitée à la phase de vinification traduit la volonté syndicale de respecter le profil organoleptique des vins de l'AOC Saumur Champigny et de donner au vinificateur un moyen supplémentaire permettant d'améliorer la qualité de son produit pour fidéliser et développer ses marchés.

Certaines craintes, notamment la perte d'identité liée à l'aromatisation, pouvaient expliquer l'interdiction de la pratique lors de la rédaction des cahiers des charges en 2008. Depuis, des travaux de recherche et d'expérimentation relatifs à l'apport de ce bois frais sur des vins rouges en fermentation, ont été conduits. A titre d'exemple, en 2010 des travaux de recherche ont permis d'isoler et de caractériser chimiquement de nouvelles molécules issues de bois frais responsables des sensations de sucrosité (Marchal A Thèse de Doctorat Université de Bordeaux). Par ailleurs, l'autorisation de la pratique dans plusieurs cahiers des charges AOC rouges ligériens (Saumur rouge en particulier) n'a pas conduit à une perte d'identité des produits. Enfin, le développement de la gamme de morceaux de bois proposée à la vente, (avec des produits moins aromatisants et permettant de diminuer plus sensiblement la perception d'astrigence), la formation des œnologues et techniciens conseil à l'utilisation de cette pratique, explique également la levée des réticences. Avec l'amélioration des connaissances (adaptation du dosage, l'influence des types de grains du bois sur le vin,...) les morceaux de bois de font aujourd'hui partie des outils dont dispose le vinificateur. Ce dernier bénéficie aujourd'hui d'informations suffisantes pour recourir à cette pratique œnologique de manière responsable.

ANNEXE 4 : projet de modification du cahier des charges des AOC « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou »

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées
« ANJOU », « CABERNET D'ANJOU » et « ROSE D'ANJOU »
Homologué par le décret n° 2011-1556 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées suivantes les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après :

- « Anjou », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 14 mai 1938 (vins mousseux) ;
- « Cabernet d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964 ;
- « Rosé d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indication

1^o- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette indication dans le présent cahier des charges.

3^o- Les noms des appellations d'origine contrôlées « Anjou » suivi de l'indication « gamay », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », peuvent être complétés par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1^o- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2^o- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » suivie de l'indication « gamay », complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles rouges.

3^o- Les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », complétées ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», sont réservées aux vins tranquilles rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o- Aire géographique

a) - Sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » ;

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;
- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumelliére, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque ;
- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Monbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » sont assurées sur territoire des communes suivantes :

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ;
- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-la-Fontaine, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumelliére, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrétien, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11

septembre 1985, 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 10 février 2011 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - Est constitué par le territoire des communes suivantes :

- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » ;
- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;
- Département de Maine-et-Loire : Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;
- Département de Maine-et-Loire : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay
- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouancay, Ranton, Saint-Léger-de-Monbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CEPAGES
AOC « Anjou » :	
Vins tranquilles blancs	<ul style="list-style-type: none">- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire)- cépages accessoires : chardonnay B, sauvignon B
Vins tranquilles rouges	<ul style="list-style-type: none">- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N ;

	- cépages accessoires : grolleau N, pineau d'Aunis N
Vins mousseux blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : cabernet franc B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Vins mousseux rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Indication « gamay »	gamay N
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, TYPE ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins tranquilles rouges	- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grolleau N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement
Vins mousseux blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

DISPOSITIONS PARTICULIERES

Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages cot N, gamay N, pineau d'Aunis N	<ul style="list-style-type: none">- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ;- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages grolleau N et grolleau gris G	<ul style="list-style-type: none">- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ;- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	Avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.
Cépage chenin B	<ul style="list-style-type: none">- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ;- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois ;- Les parcelles de vignes plantées avant le 1^{er} août 1980 peuvent être taillées avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et un maximum de 10 yeux francs par pied.
Cépages chardonnay B et sauvignon B	<ul style="list-style-type: none">- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

DISPOSITIONS GENERALES

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

DISPOSITIONS PARTICULIERES

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

- hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
- hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	10000
Vins mousseux blancs et rosés	12000
Indication « gamay »	10000
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10000
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12000

e) - Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural global de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturelles*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Anjou »		
Vins tranquilles blancs	187	11 %
Vins tranquilles rouges	180	10,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	161	10,50 %
Indication « gamay »	180	10,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	170	10,50 %
AOC « Rosé d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	153	9,50 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de :

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLEE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	9,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	

Vins tranquilles rosés	10 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	9 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	60
Vins tranquilles rouges	60
Vins mousseux blancs et rosés	67
Indication « gamay »	60
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	60
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	65

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	65
Vins tranquilles rouges	65
Vins mousseux blancs et rosés	76
Indication « gamay »	72

AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	69
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	75

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.

TYPE ET COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les mêmes proportions que celles définies pour les règles de proportion à l'exploitation
Vins mousseux blancs	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 70 % ; - La proportion du cépage chardonnay B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % - Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base

b) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

- Les vins présentent les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIABLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs (secs)	Inférieure ou égale à 3, pouvant être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles
Vins tranquilles rouges	Inférieure ou égale à 3
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5
Indication « gamay »	Inférieure ou égale à 3
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	Inférieure ou égale à 2
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 10
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 7

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractive d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- **Pour les vins blancs et rosés**, l'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- **Pour les vins rouges, l'utilisation de morceaux de bois est autorisée pendant la vinification** ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
--	--

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	12,50 %
Vins tranquilles rouges	12,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés, ayant fait l'objet d'un enrichissement	11,60 %
Vins mousseux blancs et rosés	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
Indication « gamay »	12,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	13 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12 %

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° - *Dispositions par type de produit*

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles rouges	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux	<p>a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.</p> <p>b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles. L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.</p> <p>L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits</p>

	issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement. c) - La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.
--	--

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime; - pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ; - pour les vins mousseux, une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse ; Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins tranquilles rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Indication « gamay » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Cabernet d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	

Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Rosé d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés :

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rouges	A partir du 1er janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38 ^{ème} jour précédent le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Indication « gamay »	A partir du 1 ^{er} décembre de l'année de la récolte
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38 ^{ème} jour précédent le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38 ^{ème} jour précédent le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1^o- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux.

A l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif Armoricain.

A l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin Parisien vient recouvrir le socle ancien.

Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* », de la partie orientale de la zone géographique marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (129 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (15 communes) et de la Vienne (9 communes).

Quelques îlots subsistent dans le nord du département de Maine-et-Loire, témoignages d'une époque au cours de laquelle la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « *douceur angevine* », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique du aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Vins tranquilles

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'APOLLONIUS (VI^{ème} siècle): « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* »

Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen-Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVI^{ème} siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais, en font d'amples provisions et le commerce est si florissant au XVIII^{ème} siècle qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boite, d'appétitement, de huitième, de passe-debout,...), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le du commerce.

Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble.

La prospérité renaît au cours du XIX^{ème} siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45000 hectares, dont 10000 hectares subsistent encore, en 1893, après l'invasion phylloxérique.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique.

La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « *rouget* », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. Associés aux cépages grolleau N et grolleau gris G, qui donnent des vins « clairets » et peu colorés, accessoirement aux cépages gamay N et pineau d'Aunis N, ils participent au développement d'une production importante de vins rosés emblématiques, connus et reconnus sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou ».

La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, le développement de la production de vins mousseux bénéficiant de l'existence de caves importantes creusées dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante.

2^o- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins tranquilles

La production de vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » se décline en vins blancs, vins rosés et vins rouges.

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,...) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,...). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Les vins rosés, présentés sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » présentent des sucres fermentescibles et une sucrerie plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, ...). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense, notamment pour les vins rosés présentés sous l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet d'Anjou ».

Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.

Les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay » sont frais, vifs et gouleyants. Ils développent des arômes caractéristiques, le plus souvent fruités. Ils sont à apprécier généralement dans leur jeunesse.

Vins mousseux

Les vins mousseux se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

3^o- Interactions causales

Vins tranquilles

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble.

Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et si les conditions climatiques d'arrière saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ».

De même, alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique ou pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.

Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriques au cœur de « *l'Anjou noir* » à l'exclusion de toutes les situations de « *l'Anjou blanc* », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique.

Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des assemblages de cépage, en fonction de l'objectif de production et du millésime.

La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7^{ème} région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ».

De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoigne ces quelques mots du poète Joachim DU BELLAY écrits au XVI^{ème} siècle :

« *Fais que l'humeur savoureuse,*
De la vigne plantureuse,
Au rais de ton œil divin,
Son nectar nous assaisonne
Nectar, tel comme le donne
Mon doux vignoble Angevin. »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « *deuxième fermentation spontanée* » a d'abord conduit à la production de vins « *pétillants* », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIX^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « *seconde fermentation en bouteille* » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « *l'Anjou blanc* », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.

Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit aux appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993 et 3 et 4 novembre 1994 ;
- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont les règles spécifiques de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », et qui sont présentés sous lesdites appellations ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, les appellations d'origine contrôlée susvisée soient inscrites.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur 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 « Val 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) - L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et est inscrit en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le terme « cabernet », ou l'indication du cépage cabernet-sauvignon N ou cabernet franc N est interdite dans la présentation et la désignation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou ».

e) - Les vins tranquilles blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « 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.

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

f) - Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

g) - L'étiquetage des vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » 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, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepot du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

2. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à la production de vins mousseux)

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration précise :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

3. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable de vente de vins en vrac (vins tranquilles)

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours ouvrés avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle précise les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

7. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. *Registre de suivi parcellaire*

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. *Registre des objectifs de production*

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. *Registre de suivi de maturité*

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. *Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement*

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée et par lot destiné à une transaction en vrac, à un conditionnement ou à un tirage :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les conteneurs ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement, tirage ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Conditionnement (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement (vins mousseux)	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins tranquilles non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE 5 : projet de modification du cahier des charges de l'AOC « Saumur-Champigny »

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAUMUR-CHAMPIGNY »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. - Couleur et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 11 décembre 2001 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3^o- Aire de proximité immédiate

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 des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ;
- Département d'Indre-et-Loire : Chinon ;
- Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chavagnes, Cizay-la-

Madeleine, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ;
- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. - Encépagement

1°- *Encépagement*

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N.

2°- *Règles de proportion à l'exploitation*

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- *Modes de conduite*

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril.

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépage pineau d'Aunis N	<ul style="list-style-type: none">- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ;- soit avec un maximum de 12 yeux francs

	par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural global de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- a) - Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- b) - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 69 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marchés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à

0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- 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 %.
- L'utilisation de morceaux de bois est **interdite autorisée pendant la vinification.**
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble fait partie de l'ancienne province de l'Anjou, là où l'extrême sud-ouest du bassin parisien vient à la rencontre des contreforts du massif armoricain. Cette juxtaposition de sols

crayeux blanchâtres à des sols plus sombres de schistes ardoisiers, a, dans l'histoire, permis de distinguer la région de « *l'Anjou Blanc* », le Saumurois, de « *l'Anjou Noir* », la région d'Angers.

Le vignoble est limité au nord par la Loire, il est traversé du sud au nord par la vallée du *Thouet* et de son affluent la *Dive*. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.

La zone géographique s'étend sur 8 communes du département de Maine-et-Loire. Ces communes qui correspondent à la cuesta turonienne et aux formations qui la surmontent, font partie de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « *Saumur* ».

La vigne a colonisé les expositions favorables et a façonné le paysage, tout en préservant, au sommet des buttes, les bois de conifères et de caducs où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, puis ont été exploitées en champignonnières ou en cave.

L'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons et les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène.

Les sols présentent un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée, et sont exempts de tout signe d'hydromorphie.

Le climat de la région saumuroise est de type océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest du vignoble, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abritée des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.

Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (chênes verts, oliviers, amandiers,...). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble saumurois est liée jusqu'au milieu du Moyen-Âge à celle du vignoble angevin appartenant aux comtes d'Anjou. Se rapprochant géologiquement de la Touraine, la région saumuroise se rattache à l'Anjou par ses caractères historiques et humains.

Le vignoble de « *Saumur-Champigny* » prend naissance en 1066, avec le défrichage du coteau du « *Bois Doré* » qui surplombe la Loire, de Saumur à Montsoreau, par les moines de Saint-Florent. Le vignoble dénommé alors « *Coteaux de Saumur* » acquiert une forte notoriété par la qualité des vins blancs qu'il produit.

La production de vin rouge apparaît au début du XVII^{ème} siècle. Vers 1630, le cardinal de RICHELIEU, alors en Guyenne, envoie pour planter dans les cantons de Chinon, Bourgueil et Saumur à son intendant en Touraine, plusieurs milliers de plants de la vigne la plus estimée dans la région bordelaise : le cabernet franc N. Il semble cependant que l'implantation de ce cépage soit antérieure à cette date et qu'il soit arrivé par le port de Nantes (d'où son nom local « Breton »), sous l'influence de l'union entre l'Aquitaine, sa région d'origine, et l'Anjou à l'occasion du mariage entre Henri II Plantagenêt et Aliénor d'Aquitaine.

Le XVIII^{ème} siècle connaît un développement important de la consommation de vin rouge, et voit les plantations en cépage cabernet franc N se multiplier. En 1845, le Comte ODART dans son « *Traité des cépages* » dit du cabernet franc N : « *Ce plant, extrêmement répandu dans l'ouest de la France, est celui qui donne au vin de bordeaux son caractère propre, ainsi qu'aux vins rouges de Chinon, de Bourgueil et vins de Champigny* ». Pourtant, en 1861, Guillory AINE nous informe que les vins rouges se récoltent en quantité bien inférieure à celle des vins blancs. Dans un bulletin de la Société Industrielle d'Angers, il dit : « *Sur la rive gauche de la Loire, les crus les plus renommés pour la vigne rouge, sont Souzay, Champigny et Dampierre* ».

La progression du cépage cabernet franc N est lente mais constante grâce notamment à Antoine Cristal, viticulteur avant-gardiste de la fin du XIX^{ème} siècle de la commune de Parnay. Ses efforts pour maîtriser, adapter et développer ce cépage, ont permis à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » de prendre son plein essor à partir des années 1960, confirmant ainsi les propos du Docteur Maisonneuve dans son ouvrage datant de 1925 « *L'Anjou, ses vignes et ses vins.* » : « *Il réussit merveilleusement dans les terres calcaires du Saumurois et y donne les grands vins de Champigny* ».

La création d'une cave coopérative, en 1957, permet de développer des marchés, sur Paris dans un premier temps, puis sur toute la France, et hors du territoire national et à l'exportation à partir des années 1980. En 2009, la production de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » est en moyenne de 70000 hectolitres.

2^o- *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins de « Saumur-Champigny » sont des vins rouges très agréables. Une robe souvent rubis foncé annonce, fréquemment, des arômes de fruits rouges ou de violette. Frais, ronds et souples, ils sont capables de dévoiler leur charme aussi bien dans leur jeunesse qu'après quelques années de conservation.

3^o- *Interactions causales*

La conjonction d'un climat relativement chaud et sec et de sols calcaires, crayeux, permettant un drainage sain et favorisant une alimentation hydrique régulière mais sans excès, a permis au cépage cabernet franc N de s'implanter sur les coteaux les mieux exposés, assurant précocité et ventilation des raisins favorables à une maturité optimale.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification.

Ces techniques, aujourd'hui devenues pour la plupart des usages, ont été exposées par SEBILLE-AUGER, éminent œnologue, lors du congrès de Bordeaux en 1843, à travers la présentation d'une exploitation de Souzay-Champigny.

Au cours de la seconde partie du XX^{ème} siècle, l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » a connu un développement important des superficies plantées et des ventes hors du territoire national et à l'exportation dans plus de 40 pays.

La volonté de la communauté humaine de pérenniser ce vignoble a été récompensée par son inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Aujourd'hui l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » reconnue parmi les plus prestigieuses de la région du « Val de Loire », confirme les propos de Georges CLEMENCEAU, découvrant la production de son ami Antoine CRISTAL: « *Un pays qui produit ce vin est un grand pays, car il n'y a pas de grand pays sans histoire et sans grande civilisation* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la liste a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 22 novembre 1999, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'obligation d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé sur l'inter-rang, ou en l'absence de ce couvert végétal, l'obligation pour l'opérateur de réaliser un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Dispositions particulières

a) - 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.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val 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) - 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, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et/ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoolométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les conteneurs ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
