

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE</b>	
<b>AOC « TOURAINE AMBOISE »</b>	
<i>Rapport d'étape de la commission d'enquête Proposition de nomination d'une commission d'experts</i>	
<b>2016-CN116</b>	<b>DATE : 10 février 2016</b>

**DEMANDEUR :**

Raison sociale : Organisme de défense et de gestion de l'AOC Touraine Amboise  
Adresse postale : ZI, 4 rue Gutemberg, 41140 Noyers sur Cher  
Président : M. Alain GODEAU

**COMMISSION D'ENQUETE :**

Date de nomination : 10 septembre 2014  
Composition : Mme Nathalie CAUMETTE (Pdt), MM Michel BRONZO, Jérôme PRINCE

Agent INAO gestionnaire : Guillaume BESNAULT – DT Val de Loire Poitou Charentes– Site de  
TOURS

N° Fiche de suivi SIQO : 2192

**I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE**

<b>CN/CP/CRINAO</b>	<b>Date</b>	<b>Ref</b>	<b>Résumé des décisions prises</b>
Reconnaissance de l'AOC Touraine et de la mention complémentaire Amboise	24 décembre 1939 22 juillet 1955		
Approbation du Cahier des Charges de l'AOC Touraine	28 septembre 2011	2011-310	Approbation du cahier des charges de l'AOC Touraine et reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires Oisly et Chenonceaux
Réunion de travail INAO/ODG	4 juin 2012		
Courrier de l'ODG Touraine	7 janvier 2014		Demande de modification du cahier des charges de la dénomination géographique complémentaire Amboise
CRINAO	10 février 2014	Note 856	AOC Touraine Amboise – Demande de

			modification du cahier des charges Le CRINAO donne un avis favorable à la transmission du dossier à la commission permanente pour examen de la recevabilité de la demande et nomination d'une commission d'enquête
Commission permanente	10 septembre 2014	2014-CP737	La commission permanente a donné un avis favorable sur la demande de modification du cahier des charges de l'AOC TOURAINE. Elle a nommé une commission d'enquête et a approuvé le projet de lettre de mission de celle-ci.
Réunion de la commission d'enquête	27 novembre 2014		

## II. PRESENTATION DE LA DEMANDE ET DU RAPPORT D'ETAPE DE COMMISSION D'ENQUETE

La région de la Touraine viticole se caractérise par la présence de nombreuses appellations avec une hiérarchisation bien établie :

- l'appellation régionale : AOC « Touraine » ;
- les dénominations géographiques complémentaires de l'AOC « Touraine » : DGC « Mesland », « Amboise », « Azay le Rideau », « Chenonceaux », « Oisly » ;
- l'appellation sous-régionale : AOC « Touraine Noble-Joué »
- les AOC communales : AOC « Chinon », « Bourgueil », « Saint-Nicolas de Bourgueil », « Montlouis sur Loire », « Vouvray ».

La situation géographique de ces appellations est présentée sur la carte n°1 du rapport de la commission d'enquête (page 3 du rapport joint à la présente note).

Toutes ces appellations s'organisent le long des vallées :

- Vallée de la Vienne à l'ouest, pour le Chinonais ;
- Vallée de la Loire, du Bourgueillois au secteur de Mesland (d'ouest en est), en passant par la vallée de l'Indre ;
- Vallée du Cher, au sud-est, qui constitue le centre de la production de l'AOC régionale « Touraine ».

L'objectif affiché par les vignerons du secteur d'Amboise, qui se sont constitués en section de l'ODG de l'AOC « Touraine », est de mettre en valeur l'originalité et l'identité de leurs vins. Pour ce faire, et dans un premier temps, ils ont souhaité préciser les conditions de production de la DGC « Amboise » en ce qui concerne l'aire géographique, la délimitation parcellaire, l'aire de proximité immédiate ainsi que les règles de production de cette DGC, notamment l'encépagement et les règles d'assemblage.

A terme, la volonté des vignerons est de demander la reconnaissance d'une AOC communale « Amboise ».

Les demandes initiales faites par l'ODG sont listées dans le rapport de la commission d'enquête joint à la présente note, avec les remarques et avis de celle-ci, ainsi que les éventuelles modifications apportées suites à ses travaux.

Sont récapitulés ci-après les points modifiés dans le cahier des charges de la DGC « Amboise » suite à la demande de l'ODG et aux travaux de la commission d'enquête.

## **A. Conditions de production**

La commission d'enquête donne un avis favorable au projet de modification des conditions de production pour la DGC « Amboise » listées ci-après, plus restrictives en matière de définition des vins rouges, rosés et blancs :

### **1. Règles d'encépagement et d'assemblage:**

- pour l'élaboration des vins rouges, le choix de définir le cot N en tant que cépage unique (suppression des cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N et gamay N) ;
- pour l'élaboration des vins rosés, le choix de définir le cot N en cépage principal et le gamay N en cépage accessoire, et d'abandonner les autres cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N. La proportion du gamay N est limitée à 30% dans l'encépagement, et à 50% dans l'assemblage des vins.

Au niveau du cahier des charges, ces nouvelles dispositions proposées impliquent la modification des points V.1 et V.2 pour l'encépagement et du point IX.1.a) du pour l'assemblage.

De plus, ces modifications nécessitent l'introduction d'une mesure transitoire (modification du paragraphe XI-3 du cahier des charges) autorisant, jusqu'à la récolte 2017 incluse, la présence du cabernet franc N et du gamay N (limitée à 50% pour la somme des deux cépages) dans l'encépagement et l'assemblage des vins rouges et rosés.

### **2. Conduite du vignoble :**

- la diminution de la distance minimale entre ceps sur le rang de 1,0 m à 0,90 m ;
- la modification des règles de taille, avec le choix de ne retenir que la taille Guyot simple ou la taille courte pour tous les cépages;
- l'augmentation du nombre maximum d'yeux par courson de 2 à 3 pour tous les cépages ;
- la fixation du nombre d'yeux par souche à 11 lors de la taille pour tous les cépages;
- la suppression de la règle de palissage et de hauteur de feuillage imposant une hauteur maximale du fil inférieur de palissage à 0,6m au-dessus du sol.

Au niveau du cahier des charges, ces dispositions proposées impliquent la modification du paragraphe VI.1 (modes de conduite du vignoble) aux points a), b) et c).

### **3. Maturité du raisin : l'augmentation de la richesse minimale en sucre des raisins et du TAV à la récolte pour les différents types de vins (modification du point VII-2 du cahier des charges):**

Vins blancs secs	<del>170</del> 179	<del>10,5</del> 11%
Vins blancs demi-secs, moelleux et doux	<del>170</del> 212	<del>10,5</del> 13%
Vins rosés	<del>162</del> 179	<del>10</del> 11%
Vins rouges	<del>171</del> 189	<del>10</del> 11%

#### 4. Rendements :

##### a. *rendements « de base »*

- vins blancs : diminution de 55 hl/ha à 52 hl/ha

##### b. *rendement butoir*

- vins blancs : diminution de 63 hl/ha à 60 hl/ha
- vins rosés : diminution de 67 hl/ha à 60 hl/ha (l'ODG demandait initialement une réduction à 63 hl/ha)
- vins rouges : diminution de 63 hl/ha à 60 hl/ha (modification suggérée par la commission d'enquête)

##### c. *rendement limite au-delà duquel la récolte perd le bénéfice du droit à l'appellation*

- vins blancs : diminution de 85 hl/ha à 65 hl/ha
- vins rouges et rosés : diminution de 80 hl/ha à 70 hl/ha

Ceci engendre la modification des points 1, 2 et 3 du VIII du cahier des charges.

#### 5. Normes analytiques et pratiques œnologiques spécifiques:

- le maintien des vins blancs de type sec, demi-sec, moelleux ou doux,
- la réduction à 8 g/l (au lieu de 9 g/l) de la teneur minimale en sucres fermentescibles des vins blancs de la catégorie demi-sec, pour mise en conformité avec le règlement R. CE n° 753/2002 (article 16) sur les règles d'étiquetage ;
- la réduction associée à 8 g/l de la teneur maximale des vins blancs secs ;
- la suppression de la possibilité de produire des vins rosés de type demi-sec, doux ou moelleux,
- la réduction de 9 g/l à 6 g/l de la teneur maximale en sucres fermentescibles des vins rosés (l'ODG demandait initialement une réduction à 8 g/l) ;
- l'interdiction d'enrichir les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 8 g/l (vins blancs demi-secs, moelleux ou doux) ;
- le recours à l'enrichissement des raisins et des moûts limité à 1%.

Ces différents points engendrent des modifications aux points c) et d) du paragraphe IX-1. du cahier des charges.

- L'obligation d'élaborer les vins rosés par la technique de pressurage direct (modification du IX.2.d du cahier des charges).

6. Capacité de cuverie : la suppression de la règle spécifique à la DGC Amboise (modification du IX.1.e du cahier des charges).
7. Elevage : la prolongation de la durée d'élevage pour les vins blancs et rouges jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, au lieu du 31 décembre de l'année de récolte actuellement (modification du XI.2.c du cahier des charges).
8. En conséquence, pour les vins blancs et rouges, le report des dates de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés et de mise en marché à destination du consommateur, respectivement au 1er mai (au lieu du 1er janvier) et au 1er juin (au lieu du 15 janvier). Ceci engendre la modification des points a) et b) du IX-5 du cahier des charges.
9. La suppression d'une disposition relative à l'étiquetage des vins rosés demi-secs ( point XII-2-f du cahier des charges).

## **B. Aire géographique, aire parcellaire**

La commission d'enquête donne un avis favorable aux demandes de révision de l'aire géographique et de réalisation d'une délimitation parcellaire pour la dénomination géographique Amboise : elle demande en conséquence la nomination d'une commission d'experts.

Pour la réalisation de ces travaux de délimitation, la commission d'enquête propose des principes généraux que devront respecter les experts pour définir les critères de délimitation de l'aire géographique et d'implantation du vignoble.

Les communes formant l'aire géographique devront :

- posséder une tradition viti-vinicole de qualité ;
- être incluses dans l'aire géographique de l'AOC « Touraine », hors appellations ou dénominations de niveau sous-régional ou communal ;
- appartenir à l'aire géographique actuelle de la dénomination « Amboise » ou en être proches ;
- être riveraines de la Loire ou d'un des affluents débouchant dans son val ;
- posséder des terrains susceptibles d'être inclus dans la délimitation parcellaire de la dénomination « Amboise », terrains qui doivent répondre aux orientations suivantes concernant le lieu d'implantation du vignoble :
  - se situer en vue de la vallée de la Loire ou sur les pentes de vallées ou vallons y aboutissant ;
  - répondre à des critères topographiques (pente, exposition....) offrant des conditions de maturation optimales ;
  - pour les situations de replat, se situer à proximité immédiate du val (situation de « haut d'escarpement ») ou des terrains précédents, et offrir également des conditions de maturation optimales ;
- dans tous les cas, les terrains possédant une fraction limoneuse significative seront exclus, de même que ceux ne présentant pas un très bon ressuyage.

### **III. REPERES ET ALERTES DES SERVICES**

#### **Rappel du contexte de l'organisation hiérarchique de l'AOC « Touraine »**

La demande des producteurs du secteur d'Amboise s'insère dans un travail de réorganisation hiérarchique de l'AOC « Touraine » qui a débuté avec les reconnaissances des DGC « Chenonceaux » et « Oisly ».

Les initiateurs de ce travail de réorganisation de fond de l'AOC « Touraine » sont les producteurs des secteurs de Chenonceaux et Oisly qui ont proposé des règles strictes de définition de leur produit, incluant entre autres un travail long et rigoureux de délimitation.

Les professionnels de Touraine, le CRINAO et les services locaux et nationaux de l'INAO ont donc fait le choix collectif de « caractériser » la production (blanc et rouge) de la DGC « Amboise » au travers de conditions de production spécifiques permettant une reconnaissance à part entière des vins de ce secteur. Il est à souligner que lors de la reconnaissance de la DGC « Amboise » en 1955, seule une aire géographique avait été définie pour cette dernière, sans délimitation parcellaire spécifique.

Cette réflexion s'est inscrite dans le cadre des règles nationales de hiérarchisation élaborées par le comité national des vins et eaux-de-vie (cf. notamment les 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> rapports sur les principes généraux de hiérarchisation examinés par le comité national en 2002 et 2004) et confirmées par le groupe de travail « repli et hiérarchisation ». Ces règles proposent un processus de reconnaissance d'une nouvelle appellation par étapes successives dont l'une d'elles, avant la reconnaissance finale de l'appellation communale, consiste à reconnaître une délimitation spécifique et des conditions de production plus restrictives.

Dans la continuité des travaux engagés pour la réorganisation de l'AOC « Touraine » sur les dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et « Oisly », il est donc apparu cohérent, dans un premier temps, d'engager des travaux visant à définir une délimitation et des règles spécifiques ainsi que des conditions de productions plus restrictives pour la DGC « Amboise », avant de s'orienter par la suite vers un processus de reconnaissance en AOC de niveau communal.

#### **Repères et alertes sur la demande**

Durant ses travaux concernant les modifications des conditions de production, la commission d'enquête s'est interrogée sur le maintien de la catégorie des vins blancs demi-secs. Telle qu'elle le précise dans son rapport, compte tenu des propositions de l'ODG concernant l'enrichissement, la richesse en sucre des raisins, et le TAVNM des vins dont la teneur en sucres fermentescibles est supérieure à 8 g/l, la commission d'enquête a donné un avis favorable au maintien de ce type de vin. Elle formule cependant une alerte sur ce point, à destination d'une éventuelle future commission d'enquête qui pourrait avoir pour mission d'examiner la reconnaissance en appellation communale, et l'invite, à cette occasion, à se poser la question du maintien des vins blancs demi-secs.

Suite à la demande initiale de l'ODG et des travaux et réflexions conduits par la commission d'enquête concernant les conditions de production, les services estiment que les orientations proposées par la commission d'enquête sont en adéquation avec l'objectif du projet de demander, à terme, la reconnaissance d'une future AOC communale « Amboise ».

En ce qui concerne la révision de l'aire géographique et la mise en place d'une délimitation parcellaire spécifique pour la DGC « Amboise », les principes proposés par la commission d'enquête résultent d'un travail de l'ODG en relation avec les services locaux de l'INAO afin de renforcer la cohérence générale de l'aire et du lien à l'origine.

Dans le cadre de la demande de la commission d'enquête de nomination d'une commission d'experts pour procéder à cette révision de la délimitation, il convient que les experts puissent mener leurs travaux sur la base des nouvelles conditions de production proposées par la commission d'enquête.

Ainsi, dans le cas d'un avis favorable du comité national sur le principe de nomination d'experts pour traiter les demandes de modifications d'aire géographique et d'aire parcellaire délimitée, les services proposent au comité national de se prononcer sur les premières conclusions et orientations de la commission d'enquête concernant les nouvelles conditions de production, ainsi que sur le projet de cahier des charges modifié sur les points correspondants.

De plus, généralement, la proposition des principes de délimitation de l'aire géographique et la proposition des principes de délimitation parcellaire doivent se faire en deux étapes bien distinctes. Néanmoins, dans le cas présent, du fait qu'un des principes de révision de l'aire géographique repose sur l'implantation du vignoble, il est proposé de faire acter l'ensemble des principes, mais de bien faire apparaître les deux missions distinctes dans la lettre de mission des experts.

La délimitation parcellaire ne pourra malgré tout être engagée uniquement lorsque que la nouvelle aire géographique aura été approuvée par le comité national.

A l'issue des travaux des experts et des conclusions définitives de la commission d'enquête sur ces travaux, le projet de cahier des charges modifié dans son intégralité pourra être mis en PNO.

Par courrier en date du 8 juillet 2015, l'ODG a donné son accord sur les modifications de son cahier des charges proposées par la commission d'enquête concernant les conditions de production.

Il est à noter que dans sa demande initiale, l'ODG avait fait part de son intention d'interdire l'utilisation des morceaux de bois pour les vins de la DGC « Amboise ». Suite à un oubli, cette demande n'a pas encore été traitée par la commission d'enquête, elle sera étudiée et présentée dans son rapport final.

Les services rappellent également que dans le cadre de la demande de révision de l'aire géographique, l'intégration de la commune de Rilly-sur-Loire dans l'aire géographique nécessitera de fait le retrait de cette même commune actuellement incluse dans l'aire de proximité immédiate de la DGC « Amboise ».

Par ailleurs, l'échéancier initial de la lettre de mission de la commission d'enquête ayant été fixé au 30 juin 2015, il convient de modifier la lettre de mission pour prolonger cette échéancier. Le projet de lettre de mission est joint à la présente note.

A noter également que deux modifications de forme ont été apportées par les services dans le cahier des charges :

- au IV-3-b) du chapitre Ier du cahier des charges, le nom d'une commune a été complété afin qu'il soit écrit correctement
- à la 4ème ligne du tableau du VI-1-a) du chapitre Ier, le mot "rang" a été ajouté suite à un oubli.

Enfin, concernant la contrôlabilité de ces nouvelles dispositions, le plan de contrôle n'aura pas à être modifié puisque seules les valeurs cibles qui ne figurent pas dans le plan de contrôle, sont affectées par les présentes modifications.

#### **IV. QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL**

**Le comité national est invité à :**

- **prendre connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête;**
- **se prononcer sur les premières conclusions et orientations de la commission d'enquête, d'une part en ce qui concerne les conditions de production proposées pour la DGC « Amboise » et d'autre part en ce qui concerne la révision de l'aire géographique et de l'aire parcellaire ;**
- **prendre connaissance du projet de cahier des charges modifié sur les points concernant les nouvelles conditions de production ;**
- **se prononcer sur la nomination d'une commission d'experts chargée de proposer la révision de l'aire géographique, puis les critères de la délimitation de l'aire parcellaire de la DGC « Amboise » ainsi qu'un projet de périmètre basé sur les critères pour mise en consultation publique ;**
- **se prononcer sur le projet de lettre de mission des experts.**
- **approuver le projet de lettre de mission de commission d'enquête actualisée.**

#### Annexes :

- Projet de cahier des charges
- Projet de lettre de mission des experts
- Courrier de l'ODG validant la version modifiée du cahier des charges
- rapport de la commission d'enquête
- projet de lettre de mission actualisée de la commission d'enquête

## CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « TOURAINE »

### CHAPITRE I<sup>er</sup>

#### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», reconnue par les décrets du 24 décembre 1939 (vins tranquilles) et du 16 octobre 1946 (vins mousseux), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

#### II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi obligatoirement de l'indication « gamay » conformément aux dispositions fixées pour cette indication dans le présent cahier des charge.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- «Amboise» ;
- «Azay-le-Rideau» ;
- «Chenonceaux» ;
- «Mesland» ;
- «Oisly».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «primeur» ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Val de Loire» selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

#### III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, INDICATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Touraine »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux blancs et rosés.
AOC « Touraine »complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles rouges et rosés
Indication « gamay »	Vins tranquilles rouges
Dénominations géographiques complémentaires «Amboise» et «Mesland»	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	Vins tranquilles blancs et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	Vins tranquilles blancs

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

##### 1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Léméré, Léné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, SeUILly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;

- Département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Amboise», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Mosnes, Nazelles-Négron, Pocé-sur-Cisse, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle ;

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Artannes-sur-Indre, Azay-le-Rideau, Cheillé, Lignières-de-Touraine, Rivarenes, Saché, Thilouze, Vallères.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Athée-sur-Cher, Bléré, Chenonceaux, Chisseaux, Civray-de-Touraine, La Croix-en-Touraine, Dierre, Francueil.

- Département du Loir-et-Cher : Angé, Bourré, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chissay-en-Touraine, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Meusnes, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Pouillé, Saint-Aignan-sur-Cher, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Seigy, Thésée.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Mesland», la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Chambon-sur-Cisse, Chouzy-sur-Cisse, Mesland, Molineuf, Monteaux, Onzain.

f) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher :Chémery, Choussy, Contres, Couddes, Méhers, Oisly, Sassay, Soings-en-Sologne, Saint-Romain-sur-Cher, Thenay.

### *2°- Aire parcellaire délimitée*

a) - 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 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008 et 9 juin 2010.

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 de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent en sa séance du 19 mai 2011, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent en sa séance du 19 mai 2011, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

### *3°- Aire de proximité immédiate*

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que pour la vinification, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentris ;

- Département d'Indre-et-Loire : Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse ;

- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-Prés-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher ;

- Département du Maine-et-Loire : Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Amboise», l'aire de proximité immédiate,

définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Bléré, Francueil, Lussault-**sur-Loire**, Noizay ;
- Département du Loir-et-Cher : Mesland,

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Indre-et-Loire : Avon-les-Roches, Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Cravant-les-Coteaux, Crissay-sur-Manse, Langeais, Panzoult, Rigny-Ussé, Saint-Benoît-la-Forêt, Villaines-les-Rochers.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Villentrois ;
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Epeigné-les-Bois, Esvres, Luzillé, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau ;
- Département du Loir-et-Cher : Chémery, Choussy, Couddes, Méhers, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Selles-sur-Cher, Soings-en-Sologne, Thenay.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Mesland», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Saint-Règle ;
- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Chaumont-sur-Loire, Cour-Cheverny, Monthou-sur-Bièvre, Les Montils, Montrichard, Rilly-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Santenay, Seillac, Valaire, Veuves.

f) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Bourré, Châtillon-sur-Cher, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Mont-Près-Chambord, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Ouchamps, Pontlevoy, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Thésée, Valaire.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Touraine »	
Vins blancs	- cépage principal : sauvignon B ; - cépage accessoire : sauvignon gris G.
Vins rouges	a) – <u>Disposition générale</u> : - cépages principaux : cabernet franc N et cot N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, gamay N, pinot noir N.

	b) – <u>Disposition particulière</u> : Pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'ouest du méridien de Tours, le cépage cabernet franc N peut être le seul cépage principal.
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	- cépage principal : gamay N ; - cépages accessoires: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et pinot noir N.
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	gamay N
Vins rosés tranquilles et mousseux, vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, meunier N, pineau d'Aunis N, pinot gris G, pinot noir N.
Vins blancs mousseux	chardonnay B, chenin B, cabernet franc N, grolleau N, grolleau gris G, orbois B, pineau d'Aunis N, pinot noir N.
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs	chenin B
Vins rouges et rosés	cabernet franc N, cabernet sauvignon N, côt N et gamay N,
<b>Vins rosés</b>	<b>cépage principal : côt N,</b> <b>cépage accessoire : gamay N</b>
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	chenin B
Vins rosés	- cépage principal : grolleau N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et gamay N.
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs	sauvignon B
Vins rouges	- cépages principaux : cabernet franc N et cot N ; - cépage accessoire : gamay N.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	- cépage principal : chenin B ; - cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon B.
Vins rouges	- cépage principal : gamay N ; - cépages complémentaires : cabernet franc N et cot N.
Vins rosés	- cépage principal : gamay N ; - cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	sauvignon B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Touraine »	
Vins blancs	La proportion du cépage sauvignon gris est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 70 % de l'encépagement.
Vins rouges	a) – <u>Disposition générale</u> : - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cot N est supérieure à 50 % de l'encépagement. b) – <u>Disposition particulière</u> : Pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'ouest du méridien de Tours, la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement.
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
<b>Dénomination géographique complémentaire «Amboise»</b>	
<b>Vins rosés</b>	<b>La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement.</b>
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	- La proportion du cépage grolleau N est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement ; - La proportion des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	

Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage cot N est comprise entre 50 % et 65 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 35 % et 50 % de l'encépagement.</li> </ul>
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à celle du cépage sauvignon B et est inférieure ou égale à 15% de l'encépagement.</li> </ul>
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cot N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement.</li> </ul>
Vins rosés	La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

AOC «TOURAINES», COMPLETEE OU NON PAR LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «MESLAND»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AMBOISE»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à <b>1,00</b> mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AZAY-LE-RIDEAU»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « CHENONCEAUX »
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.

DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «OISLY»

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5200 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,65 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.

b) -Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes:

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, CEPAGES	REGLES DE TAILLE
AOC « Touraine »	
<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois pour le cépage sauvignon B et 8 yeux francs sur le long bois pour les autres cépages, et au plus 2 coursons ;</li> <li>- soit en taille à 2 demi-baguettes portant au maximum 5 yeux francs ;</li> <li>- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;</li> <li>- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</li> </ul> <p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 11.</p>	
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
<p>Les opérations de taille débutent au plus tôt le 1<sup>er</sup> novembre et s'achèvent au plus tard le 1<sup>er</sup> mai de chaque année.</p>	
<p>Pour tous les cépages à l'exception du cépage gamay N</p>	<p><del>soit en taille Guyot à un ou deux bras avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et 2 coursons au maximum, et un maximum de 11 yeux francs par pied ;</del>  <del>soit en taille en « Y » (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied ;</del>  <del>soit en taille courte (conduite en gobelet) avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 12 yeux francs par pied.</del>  <del>soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied</del></p>
<p>Pour le cépage gamay N</p>	<p><del>soit en taille en « Y » (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 10 yeux francs par pied ;</del>  <del>soit en taille courte (conduite en gobelet) avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 10 yeux francs par pied ;</del>  <del>soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</del></p>

<p>Pour tous les cépages</p>	<p><b>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :</b>  <b>- soit en taille Guyot simple, avec un ou deux bras portant un seul long bois;</b>  <b>- soit en taille courte (Gobelet conduite en éventail, ou cordon ou cordon de royat), avec un maximum de 3 yeux francs par courson ;</b>  <b>Quel que soit le mode de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 11</b></p>
<p>Dénominations géographiques complémentaires «Mesland» et «Azay-le-Rideau»</p>	
<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :          - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois, et au plus 2 coursons ;          - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 5 yeux francs ;          - soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;          - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</p>	
<p>Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »</p>	
<p>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu'à la 20<sup>ème</sup> feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied :          - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;          - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;          - soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;          - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</p>
<p>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21<sup>ème</sup> feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :          - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;          - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;          - soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;          - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</p>
<p>Pour les cépages noirs</p>	<p>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied:          - soit en taille Guyot avec un seul long bois de 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;          - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;          - soit en taille courte (conduite en éventail) avec un maximum de 2 yeux francs par coursons ;          - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat)</p>
<p>Dénomination géographique complémentaire « Oisly »</p>	

<p>Vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu'à la 20<sup>ème</sup> feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ; - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ; - soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</p>
<p>Vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21<sup>ème</sup> feuille)</p>	<p>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</p>

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage «plan relevé».

<p>DISPOSITIONS GENERALES</p>
<p>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 0,30 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.</p>
<p><b>DISPOSITION PARTICULIERE POUR LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AMBOISE»</b></p>
<p><b>Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,60 mètre au dessus du sol.</b></p>

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à :

<p>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS</p>	<p>CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)</p>
<p>AOC « Touraine »</p>	
<p>Vins blancs</p>	<p>11000</p>
<p>Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés</p>	<p>10500</p>
<p>Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés</p>	<p>12000</p>
<p>Dénomination géographique complémentaire «Amboise»</p>	

Vins blancs, rouges et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs	10000
Vins rouges	9000
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	10500
Vins rouges et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	10000

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vignes 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 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 du 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 à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang ;
- b) - Le couvert végétal des fossés entourant les parcelles de vigne situées au sein de l'aire parcellaire délimitée est maintenu ;
- c) - Le bâchage du sol des parcelles de vigne et des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdit.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux

caractéristiques suivantes:

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Touraine »		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	171	10%
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	153	9,5%
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»		
Vins blancs secs	<del>170</del> <b>179</b>	<del>10,5</del> <b>11%</b>
Vins blancs demi-secs, moelleux et doux	<del>170</del> <b>212</b>	<del>10,5</del> <b>13%</b>
Vins rosés	<del>162</del> <b>179</b>	<del>10</del> <b>11%</b>
Vins rouges	<del>171</del> <b>189</b>	<del>10</del> <b>11%</b>
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»		
Vins blancs	162	10%
Vins rosés	153	9,5%
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux »		
Vins blancs	179	11%
Vins rouges	189	11%
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges	171	10%
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»		
Vins blancs	179	11 %

### 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	65
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	60
Vins mousseux blancs et rosés	72
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs	<del>55</del> 52
Vins rouges et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs	60
Vins rouges	55
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	60

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	72
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	66

Vins mousseux blancs et rosés	78
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs, <del>et</del> rouges <b>et rosés</b>	<del>63</del> <b>60</b>
<b>Vins rosés</b>	<b>67</b>
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	66
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	66
Vins rouges	60
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	70
Vins rouges et rosés	67
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	66

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite des rendements visés dans le tableau ci-dessous. Ces rendements correspondent à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ces rendements fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	PRODUCTION TOTALE DES PARCELLES REVENDIQUEES (hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	85
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	80
Vins mousseux blancs et rosés	92
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs	<del>85</del> <b>65</b>
Vins rouges et rosés	<del>80</del> <b>70</b>
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	85

Vins rosés	80
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	72
Vins rouges	66
Dénomination géographique complémentaire « Mesland »	
Vins blancs	85
Vins rouges et rosés	80
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	72

4°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut pas être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que la parcelle ne comporte plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Assemblage des cépages

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Touraine »	
Vins blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal.
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

Vins susceptibles de bénéficier l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85% de l'assemblage.
Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	- Les vins ne peuvent être issus d'un seul cépage ; - La proportion d'un cépage dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%.
Vins blancs mousseux	Le cépage chenin B ou le cépage orbois B représente au moins 60 % de la cuvée. Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.
Dénomination géographique complémentaire «Amboise » et «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland »	
Vins rosés et blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal
Vins rouges	Les vins sont issus de l'assemblage des 3 cépages et dans lequel le cépage principal est majoritaire.
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux »	
Vins rouges	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux ; - La proportion d'un cépage principal dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

- 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 ;
- Tout lot de vin de base destiné à l'élaboration des vins mousseux présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre;
- Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES,	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	ACIDITE TOTALE (grammes par litre d'acide tartrique)
---	--	--

COULEUR ET TYPE DES VINS		
AOC « Touraine »		
- Vins blancs ; - Vins rosés ; - Vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs et rosés élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
- Vins rouges ; - Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay », - vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à <del>8</del> 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à <del>8</del> 9 et inférieure ou égale à 18 ..... ..... .....	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à <del>6</del> 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
<del>Vins rosés (vin demi-sec)</del>	<del>Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18</del>	<del>La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).</del>
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»		

Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»		
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »		

Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit ;

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

**- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Amboise » et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;**

- Les vins blancs et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires ~~« Amboise »~~ et « Mesland » et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;

- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;

- Pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Amboise », « Chenonceaux » et « Oisly », l'utilisation de morceaux de bois est interdite.

**- L'enrichissement des raisins et des moûts susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Amboise » est limité à 1 %.**

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DE VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Touraine »	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Vins mousseux blancs et rosés (en cas d'enrichissement du moût)	13 %
Dénomination géographique complémentaire « Amboise »	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5%
Dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau »	
Vins blancs	12,5 %
Vins rosés	12%
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs et rouges	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Mesland »	

Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	12,5 %

e) - Capacité de cuverie.

- Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale ;

~~Pour l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Amboise», tout opérateur justifie d'un volume de cuverie de vinification équivalent au moins à 1,4 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1<sup>o</sup> du point VIII.~~

f) - Entretien du chai et du matériel

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation.

Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures pour les contenants de vinification dont le volume est supérieur à 50 hectolitres.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont vinifiés par macération carbonique.

b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles.  
Le dégorgement est réalisé à l'issue d'une période de 9 mois au moins à compter de la date de tirage.

c) - Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Amboise» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et «Azay-le-Rideau» sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation.

e)- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

f) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

g) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

h) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Oisly» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

- a) - 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 avant ou après le conditionnement, ou lors du dégorgement pour les vins mousseux.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou du dégorgement.

- b) - 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 adapté 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 aux dates suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Touraine »	
Vins tranquilles	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période d'élevage de 9 mois au moins à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs et rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du <b>1<sup>er</sup> juin</b> <del>15 janvier</del> de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs rouges et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> mai de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir des dates suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Touraine »	
Vins bénéficiant de la mention «primeur» ou « nouveau »	A partir du 38 <sup>ème</sup> jour précédant le 3 <sup>ème</sup> jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.
Vins tranquilles	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins rosés	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rouges	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> mai janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.
Vins blancs	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> avril de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> août de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs, rouges et rosés	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> avril de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. – Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se présente comme un plateau mollement ondulé, au sud-ouest du Bassin Parisien, et correspond à une zone de confluence sur le territoire de laquelle, le Cher, l'Indre et la Vienne, viennent rejoindre la Loire. Le vignoble, implanté sur une centaine de kilomètres, s'organise

le long des vallées, à l'exception de la Sologne viticole, à l'est, dont le vignoble repose, en situation de plateau, entre le Cher et la Loire.

Les zones géographiques des dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et « Mesland » s'étendent au cœur des vallées qui s'égrènent, d'ouest en est, le long du Val de Loire, tandis que la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » borde la vallée de l'Indre.

La vallée du Cher abrite en son aval la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » tandis que celle de « Oisly » occupe le plateau oriental situé entre la Loire et le Cher.

L'altitude générale dépasse rarement 100 mètres ou 120 mètres, sur le territoire des 143 communes qui composent la zone géographique.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. On distingue parmi ces parcelles :

- les parcelles présentant des sols dérivés de l'argile à silex, auxquels sont mêlés des sables miocènes, sols dénommés localement « *bournais perrucheux* »,
- les parcelles présentant des sols développés sur des argiles à silex ou « *perruches* », ou des sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires, dénommés localement « *aubuis* »; ce sont des sols chauds et perméables, qui reposent sur les premières pentes ou « *côtes* » des vallées ;
- les parcelles présentant des sols des vallées, reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes, dénommés localement « *graviers* ».

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique, avec une atténuation nette de son influence dès que l'on avance vers la partie orientale de la zone géographique à hauteur du méridien de Tours.

Les températures et les précipitations témoignent de cette atténuation, avec des précipitations d'environ 550 millimètres, à l'ouest, qui vont jusqu'à 650 millimètres, à l'est, et une plus grande amplitude thermique, à l'est, signe d'une influence océanique dégradée plus marquée.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les restes d'un vieux pressoir découvert à Cheillé près d'Azay-le-Rideau témoignent de la culture de la vigne en « Touraine » dès le II<sup>ème</sup> siècle. Sous l'influence de l'Eglise, entre le VIII<sup>ème</sup> et le XII<sup>ème</sup> siècle, la viticulture connaît un véritable essor.

La présence de la Cour royale dans la vallée de la Loire au XVI<sup>ème</sup> siècle (châteaux de Chambord, Chenonceau, etc...) contribue à un développement considérable de la production de vins de qualité, ainsi qu'à la renommée de certains « *crus* ». La production se développe après la promulgation de l'Edit des vingt lieues qui interdit la production viticole autour de la capitale, et les cépages « *gamay* » en provenance de la région lyonnaise font leur apparition.

Voies naturelles de circulation, la Loire et le Cher ont spontanément incité à commercer, développer et exporter les productions de la zone géographique.

Le commerce des meilleurs vins se fait principalement avec la Hollande et l'Angleterre, via la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire, près de Nantes. Ces vins de qualité sont alors baptisés « *vins de la mer* », pour leur aptitude au transport.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, un vignoble se développe dans la basse vallée du Cher autour des villes de Bléré, Thésée, Montrichard et Chenonceaux.

Une description de l'encépagement du secteur est réalisée à l'occasion de l'enquête agricole de l'an XII (1804). Dans son « *Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher* » le « *côt* » est présenté comme le principal cépage « *espèce de plan le plus propagé sur la côte du cher donnant au midi, produisant la première qualité du vin* ».

En 1845, le Comte ODART mentionne également dans son « *Ampélographie* » le cépage cot N comme « *cépage le plus cultivé sur les bords du Cher et du Lot* ».

Jules GUYOT, en 1860, toujours très précis dans ses descriptions, écrit : « *Le breton (cabernet franc N) a son centre principal à Bourgueil, entre Chinon et Saumur, où il donne d'excellents vins ; mais il disparaît en remontant vers l'est de la région, où les côts, les chardenets, les pinots noirs, les beurots et le meunier(...) dominant dans le Loir-et-Cher ...* ».

Après la crise phylloxérique, le vignoble de « Touraine » est reconstitué avec un encépagement issu notamment de nouveaux cépages greffés comme les cépages gamay N et sauvignon B.

La zone géographique se construit alors peu à peu, en intégrant des secteurs viticoles à bonne potentialité qualitative et, peu avant le début de la seconde guerre mondiale, en 1939, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Touraine » est reconnue.

En 1953, le nom de « Touraine » est définitivement adopté avec la possibilité de compléter ce nom par la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » pour un petit secteur de la vallée de l'Indre.

En 1955, les dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et « Mesland » sont reconnues. Elles consacrent deux secteurs dont l'encépagement est resté traditionnel, notamment avec le cépage chenin B.

Le vignoble couvre alors une superficie de 8000 hectares et les producteurs, regroupés au sein de cinq caves coopératives, développent la production des vins issus des cépages sauvignon B et gamay N qui acquièrent une solide notoriété auprès de la restauration sous les dénominations communes de « *sauvignon de Touraine* » et « *gamay de Touraine* ».

Conscients du potentiel de leur territoire et de leurs cépages, dès 1985, les producteurs de la vallée du Cher implantent les cépages cot N et sauvignon B sur les parcelles de premières « côtes » tandis que ceux de la Sologne viticole réservent le cépage sauvignon B aux parcelles présentant des sols sableux. Ce travail de recherche d'authenticité se concrétise par la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » pour les vins blancs et rouges des coteaux du Cher, et « Oisly », pour les vins blancs de la Sologne viticole.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 4500 hectares cultivés par environ 800 producteurs. 260000 hectolitres environ sont produits dont plus de 60% de vins blancs.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

### *Vins tranquilles*

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » sont des vins présentant de la rondeur en bouche et des finales fraîches et bien équilibrées.

Les vins blancs, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches. Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur.

Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats qui peuvent rappeler le cassis, les fruits exotiques ou les agrumes.

Ces vins rosés peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », et ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les vins rouges produits avec le cépage gamay N (vins bénéficiant de l'indication « gamay » ou vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau ») arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent généralement des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse.

Ceux issus d'assemblages ou du seul cépage cabernet franc N, à l'ouest du méridien de Tours, sont des vins élégants et puissants, avec une bonne structure tannique, et dont l'expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond.

#### *Vins mousseux*

Les vins mousseux blancs et rosés sont forgés sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées et une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps.

### *3°- Interactions causales*

#### *Vins tranquilles*

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a modelé, au fil du temps, un plateau ondulé de roches tendres du Tertiaire et du Secondaire. Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux ainsi ciselés et sur les rebords de plateau.

Cette proximité des cours d'eau constitue déjà, à la Renaissance, un atout important qui favorise l'exportation des vins de « Touraine ». Ainsi, la permanence de la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire d'où les vins sont exportés vers la Hollande et l'application de l'Edit des vingt lieues, en 1577, façonnent le vignoble ligérien et favorisent une production de qualité.

Sous l'influence du climat, un encépagement reposant sur les cépages chenin B et cabernet franc N est développé dans la partie occidentale de la zone géographique tandis que les cépages sauvignon B, cot N et gamay N sont privilégiés dans la partie orientale de la zone géographique. Le méridien de Tours marque cette limite climatique naturelle. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants développés principalement sur turonien et sénonien. L'argile à silex, riche en pierres siliceuses couvre majoritairement les sols des vallées intermédiaires. Ces silex, nombreux en surface, jouent alors un rôle important lors de la maturité en augmentant les taux d'échanges de chaleur du sol.

Ces conditions participent grandement à la qualité des vins blancs et des vins rouges.

Le cépage sauvignon B se plaît notamment sur les parcelles présentant des sols de « perruches » et « d'aubuis ». Il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante, au fil des ans. Les vins qui en sont issus, expriment, sur ces sols, et sous ce climat, des caractères frais et originaux. Ils représentent les 2/3 de la production de l'appellation d'origine contrôlée, en 2009.

Le cépage gamay N, cépage noir de la reconstruction phylloxérique, repose principalement sur les parcelles présentant des sols d'« argiles à silex » et les vins qui en sont issus sont fruités et alertes. Les vins rouges à l'est du méridien de Tours ont le cépage cot N comme colonne vertébrale, tandis que le cabernet franc N s'impose à l'ouest de celui-ci. Ils apportent une belle structure tannique.

Au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et exprimant la diversité des milieux naturels, 5 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives.

#### *«Amboise»*

Le plateau de craie tendre présente un relief assez marqué avec une altitude comprise entre 80 mètres et 100 mètres. La diversité des situations géo-pédologiques a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les vins rosés sont fruités et frais, les vins rouges, qui disposent d'une bonne structure tannique, ont une expression aromatique assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges et les vins blancs sont généralement secs, mais peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifiés de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ».

*«Azay-le-Rideau»*

Le vignoble, grâce à son positionnement entre les vallées de la Loire et de l'Indre, bénéficie d'un climat tempéré. Les cépages grolleau N et chenin B colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins blancs élégants et frais, et de vins rosés fruités. Selon les usages, les vins rosés sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation afin d'obtenir ce fruité. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles sont élégants et minéraux.

*«Chenonceaux»*

La zone géographique s'étire sur les coteaux des deux rives du Cher. Les cépages sont implantés sur des parcelles présentant des sols marqués par la présence importante de silex.

Le vin blanc possède une expression aromatique généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, accacia...) et des notes plus fruitées (agrumes, fruits secs,...). L'élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'apporter rondeur et finesse.

Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. Un élevage, au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'obtenir un vin aux arômes complexes et des tanins ronds et soyeux.

*«Mesland»*

La zone géographique, située au nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », correspond à un rebord de plateau regardant la Loire. Ici les sols sont unis par la présence de silex et de sables du Miocène. L'amplitude thermique élevée et la situation géographique met en valeur des cépages précoces. Les vins rouges et rosés, principalement issus du cépage gamay N, expriment des arômes concentrés de petits fruits rouges. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles, possèdent une expression aromatique complexe révélant des arômes floraux (aubépine, tilleul, verveine...) et des notes plus fruitées (agrumes, poire,...). La dégustation se termine souvent par une sensation de fraîcheur.

*«Oisly».*

Au cœur de la Sologne viticole, ce vignoble produit des vins blancs secs à partir du seul cépage sauvignon B qui exprime toutes ses potentialités sur les sols de sables et graviers continentaux et les formations dites « de Sologne » composées de sables, argiles et faluns. Le climat de la zone géographique met en évidence une saison sub-sèche la plus accentuée de la région Touraine. Ce milieu naturel offre des vins à la fraîcheur marquée par des arômes fins et délicats rappelant les agrumes et les fleurs blanches. Un élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se complexifier.

La « Touraine », héritière des vignobles et vallées chantés par les Rois, est encore l'un des fleurons des vignobles septentrionaux et ses paysages culturels vivants, préservés par l'exploitation séculaire de la vigne ont favorisé l'inscription de la Vallée de Loire au Patrimoine historique de l'UNESCO.

*Vins mousseux*

La production des vins mousseux s'inscrit dans le contexte décrit ci-dessus. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à fermenter à nouveau, les producteurs tourangeaux ont souhaité maîtriser ce phénomène de « mousseux naturels » et en tirer parti. Sont ainsi nés les vins offerts au consommateur comme « pétillants », à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle. La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent maintenant un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'originalité territoriale des vins blancs est traduite par l'obligation de la présence de 60% de cépage chenin B ou d'orbois B. L'élevage long « sur lattes » contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

## XI. - Mesures transitoires

### 1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 30 mai 1991;
- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992;
- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;
- 2026 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001;
- 2028 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003;
- 2031 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 8 et 9 mars 2006;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 29 mai 2008 ;
- 2035 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 9 juin 2010.

### 2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin .

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,85.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1<sup>er</sup> janvier 2010 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation pour la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire jusqu'à leur arrachage.

Pour ces parcelles :

- La densité minimale à la plantation est de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à la dénomination géographique complémentaire est établi sur la base du rendement autorisé pour la dénomination géographique complémentaire, affecté du coefficient de 0,90.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1<sup>er</sup> janvier 2010 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation pour la dénomination géographique complémentaire « Oisly » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire jusqu'à leur

arrachage.

Pour ces parcelles :

- La densité minimale à la plantation est de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à la dénomination géographique complémentaire est établi sur la base du rendement autorisé pour la dénomination géographique complémentaire, affecté du coefficient de 0,90.

d) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1<sup>er</sup> janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

e) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1<sup>er</sup> janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique complémentaire « Oisly » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

3°- *Encépagement, règles de proportion à l'exploitation, règles d'assemblage*

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET TYPES DE PRODUITS	ENCEPAGEMENT, REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION, REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Touraine »	
Vins blancs tranquilles	<p>a) - Jusqu'à la récolte <del>2016</del> 2021 incluse, les vins peuvent être issus des cépages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cépages principaux : chenin B, orbois B, sauvignon B ;</li> <li>- cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon gris G.</li> </ul> <p>La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>b) - Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>
Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Jusqu'à la récolte 2021 incluse, les vins peuvent être issus du seul cépage pineau d'Aunis N.
Vins rouges	Mesure transitoire générale
	Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion des cépages cabernet-sauvignon N, gamay N, pinot noir N, ensemble ou séparément, peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

	<p>Mesures transitoires particulières : pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'est du méridien de Tours</p> <p>a) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion du cépage cabernet franc peut être supérieure à 70% de l'encépagement ;</p> <p>b) - Pour les récoltes 2017 à 2020 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;</p> <p>c) - Pour les récoltes 2021 à 2029 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.</p> <p>Seules les mesures transitoires particulières s'appliquent pour les règles d'assemblage.</p>
<b>Dénomination géographique complémentaire «Amboise»</b>	
<p><b>Vins rouges et rosés</b></p>	<p><b>Jusqu'à la récolte 2017 incluse:</b></p> <p>a) - les vins rouges peuvent être issus des cépages suivants :</p> <p>- cépage principal : cot N;</p> <p>- cépages accessoires : cabernet franc N et gamay N.</p> <p>La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.</p> <p>b) - Pour les vins rosés le cépage cabernet franc N est un cépage accessoire.</p> <p>c) - Les vins rouges et rosés sont issus soit du seul cépage principal, soit d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Ils ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>

#### 4°- Normes analytiques

a) - Jusqu'à la récolte 2021 incluse, les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et issus des cépages chenin B et orbois B présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale de ces vins, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

b) - Les vins issus de ces mêmes cépages et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

## XII. - Règles de présentation et étiquetage

### 1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et qui sont présentés sous ladite appellation 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, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention «Appellation d'origine contrôlée», le tout en caractères très apparents.

## 2°- Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «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) - Les dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Azay-le-Rideau» ou «Mesland» sont inscrites obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Les dénominations géographiques complémentaires «Chenonceaux» ou «Oisly» sont inscrites obligatoirement sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Les vins blancs bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Mesland» ou «Azay-le-Rideau» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «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.

f) - Les vins rosés bénéficiant des **la** dénominations **s** géographiques **s** complémentaires **«Amboise»** ou **«Mesland»** sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «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.

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

h) - 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

i) - L'indication «gamay» est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée et au plus égales à celles-ci

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

### *1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Chaque opérateur déclare avant le 1<sup>er</sup> février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

### *2. Déclaration de renonciation à produire*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

### *3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base*

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- les cas échéant, la dénomination géographique complémentaire, l'indication ou la mention ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

### *4. Déclaration de revendication pour les vins mousseux*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé selon les modalités et les délais, compris entre la date de fin de chaque tirage et la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée, fixés dans le plan d'inspection.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la couleur ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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.

### *5. Déclaration préalable des transactions en vrac*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé chaque transaction en vrac selon les modalités et les délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder 15 jours ouvrés avant l'opération.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- les cas échéant, la dénomination géographique complémentaire, l'indication ou la mention ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

#### *6. Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée et ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement, du ou des lots, de vin.

#### *7. 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, dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder 15 jours ouvrés avant toute expédition.

#### *8. Déclaration de renoncement*

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Touraine » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, 15 jours ouvrés au moins avant tout conditionnement ou transaction.

#### *9 - Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considéré.

## **II. - Tenue de registres**

#### *1. Registre de suivi des contrôles maturité et de vinification*

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

- par cépage, au moins un contrôle maturité réalisé avant vendange ;
- par lot de vinification, le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement.

#### *2. Registre des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins rouges*

Tout opérateur tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau ».

#### *3. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement*

Tout opérateur élaborant des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont indiqués notamment :

- la date de tirage ;

- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

*4. Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité et de conservation des échantillons*

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée et justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient à jour un registre reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

*5. Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et visées par les mesures transitoires relatives au mode de conduite pour l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang.

CHAPITRE III

**I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A - REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire de la tenue à jour du potentiel de production ; - Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et Oisly », contrôle sur le terrain (encépagement et densité de plantation)
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Maîtrise des températures de fermentation	Contrôle sur site
Capacité de cuverie	Contrôle sur site
<b>B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.

Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain : comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage / poids / grappes / densité).
Rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
<b>B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau ».	Contrôle des parcelles après récolte
Maturité du raisin.	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Vérification des enregistrements (contrôles de maturité) réalisés par les opérateurs ; - Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et Oisly », contrôle de maturité sur site.
<b>B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Suivi de la vinification	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
<b>B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.</b>	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
<b>C – CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs, y compris les vins de base pour mousseux.	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins en vrac prêts à être mis en marché à destination du consommateur ou conditionnés	Examen analytique et 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.gov.fr](mailto:info@inao.gov.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.



<p><b>I N A O</b> <b>le Directeur</b></p>	<p><b>Lettre de mission de la commission d'experts</b> <b>AOC « Touraine » - Révision de l'aire géographique de la</b> <b>dénomination géographique complémentaire « Amboise »</b> <b>en vue d'une délimitation parcellaire spécifique</b></p>	<p>Page 1/4</p>
---	--	-----------------

**Nomination :**

Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 10 février 2016

**Experts concernés :**

- M. Jacky DUPONT, Pédologue retraité de la Chambre d'Agriculture du Cher
- M. Michel ISAMBERT, Pédologue retraité au centre INRA d'Olivet
- M. Jean-Jacques MACAIRE, Professeur émérite de géologie à l'Université de Tours
- M. Jean-Marc ROLLAND, Ingénieur agronome retraité

**Mission des Experts :**

La mission des experts comporte 2 étapes distinctes :

**Dans un premier temps**, à partir des principes généraux définissant l'aire géographique approuvés par le comité national en sa séance du 10 février 2016 (*rappelés ci-dessous*) les experts devront proposer les critères de délimitation de l'aire géographique de la dénomination géographique complémentaire « Amboise », ainsi qu'un projet d'aire basé sur ces critères pour mise en consultation publique.

Après sa mise en consultation publique, ils devront examiner les éventuelles réclamations qui auront pu être reçues par les services, et le « projet définitif » d'aire géographique de la dénomination « Amboise ».

**Dans un deuxième temps**, à partir des principes de lieu d'implantation du vignoble, approuvés par le comité national en sa séance du 10 février 2016 (*également inclus dans les principes rappelés ci-dessous*), les experts devront proposer les critères de délimitation de l'aire parcellaire de la dénomination géographique complémentaire « Amboise », ainsi qu'un projet d'aire parcellaire basé sur ces critères pour mise en consultation publique.

Après sa mise en consultation publique, ils devront examiner les éventuelles réclamations qui auront pu être reçues par les services, et proposer un projet définitif d'aire parcellaire de la dénomination « Amboise ».

<b>I N A O</b>  <b>le Directeur</b>	<b>Lettre de mission de la commission d'experts</b>  <b>AOC « Touraine » - Révision de l'aire géographique de la dénomination géographique complémentaire « Amboise » en vue d'une délimitation parcellaire spécifique</b>	Page 2/4
---	--	----------

Les communes formant l'aire géographique devront :

- posséder une tradition viti-vinicole de qualité ;
- être incluses dans l'aire géographique de l'AOC « Touraine », hors appellations ou dénominations de niveau sous-régional ou communal ;
- appartenir à l'aire géographique actuelle de la dénomination « Amboise » ou en être proches ;
- être riveraines de la Loire ou d'un des affluents débouchant dans son val ;
- posséder des terrains susceptibles d'être inclus dans la délimitation parcellaire de la dénomination « Amboise », terrains qui doivent répondre aux orientations suivantes concernant le lieu d'implantation du vignoble :
  - se situer en vue de la vallée de la Loire ou sur les pentes de vallées ou vallons y aboutissant ;
  - répondre à des critères topographiques (pente, exposition....) offrant des conditions de maturation optimales ;
  - pour les situations de replat, se situer à proximité immédiate du val (situation de « haut d'escarpement ») ou des terrains précédents, et offrir également des conditions de maturation optimales ;
  - dans tous les cas, les terrains possédant une fraction limoneuse significative seront exclus, de même que ceux ne présentant pas un très bon ressuyage.

### **Finalité de la mission principale et résultats à obtenir :**

Dans un premier temps, proposer à la commission d'enquête un « rapport de mise en consultation publique » de l'aire géographique de la dénomination « Amboise ». Après mise en consultation publique, soumettre à l'approbation du comité national un « rapport d'examen des réclamations » répondant aux réclamations émises lors de la consultation, et présentant le « projet définitif » d'aire géographique de la dénomination Amboise.

Dans un deuxième temps, proposer à la commission d'enquête un « rapport de mise en consultation publique » de la délimitation parcellaire de la dénomination « Amboise ». Après mise en consultation publique, soumettre à l'approbation du comité national un « rapport d'examen des réclamations » répondant aux réclamations émises lors de la consultation, et présentant le « projet définitif » de délimitation parcellaire de la dénomination Amboise.

### **Echéancier souhaitable :**

Février 2016 : début des travaux

Juillet 2016 : présentation à la commission d'enquête d'un rapport signé pour mise en consultation publique de l'aire géographique.

Novembre 2016 : présentation à la commission d'enquête d'un rapport signé examinant les réclamations émises lors de la consultation publique sur l'aire géographique.

Janvier 2018 : présentation à la commission d'enquête d'un rapport signé pour mise en consultation publique de l'aire parcellaire.

Mai 2018 : présentation à la commission d'enquête d'un rapport signé examinant les réclamations émises lors de la consultation publique sur l'aire parcellaire.

<b>I N A O</b>  <b>le Directeur</b>	<b>Lettre de mission de la commission d'experts</b> <b>AOC « Touraine » - Révision de l'aire géographique de la</b> <b>dénomination géographique complémentaire « Amboise »</b> <b>en vue d'une délimitation parcellaire spécifique</b>	Page 3/4
---	--	----------

**A qui rendre compte de cette mission :**

A la commission d'enquête composée de Madame CAUMETTE (Présidente), Messieurs BRONZO et PRINCE.

**Correspondants naturels pour cette mission :**

Le secrétaire de la commission d'experts :  
François GARNOTEL ([f.garnotel@inao.gouv.fr](mailto:f.garnotel@inao.gouv.fr))

Site INAO de Tours  
12, place Anatole France  
37000 TOURS  
Tél. : 02 47 20 58 38  
Fax : 02 47 20 92 72

Le délégué territorial Val de Loire :  
Pascal CELLIER ([p.cellier@inao.gouv.fr](mailto:p.cellier@inao.gouv.fr))

Site INAO d'Angers  
73, rue Plantagenêt  
49021 ANGERS CEDEX  
Tél : 02 41 87 33 36

Fait à Montreuil-sous-Bois, le

Le directeur de l'INAO

Jean-Luc DAIRIEN

<p><b>I N A O</b> <b>le Directeur</b></p>	<p><b>Lettre de mission de la commission d'experts</b> <b>AOC « Touraine » - Révision de l'aire géographique de la</b> <b>dénomination géographique complémentaire « Amboise »</b> <b>en vue d'une délimitation parcellaire spécifique</b></p>	<p>Page 4/4</p>
---	--	-----------------



Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Touraine et ses dénominations

A Noyers sur Cher, le 8 juillet 2015,

A l'attention de : Institut National des Appellation d'Origine  
José Dufeu, INAO Tours

**Objet : Avis de l'ODG TOURAINE pour le projet de modification du cahier des charges de l'appellation Touraine et dénomination.**

Monsieur,

Après lecture du cahier des charges **version du 8 juin 2015** le Syndicat des Producteurs de l'AOC Touraine et ses dénominations prend acte du cahier des charges et valide sa rédaction.

Je vous prie de croire, Monsieur, à l'expression de mes salutations respectueuses.

Le président de l'ODG Touraine

Alain Godeau





INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITE



---

# TOURAINES AMBOISE

## Rapport d'étape de la commission d'enquête

---

### Rapport de la commission d'enquête

Membres de la commission	Signature
Nathalie CAUMETTE (Pdte)	
Michel BRONZO	
Jérôme PRINCE	

Secrétaire de la commission : Guillaume BESNAULT

---

## SOMMAIRE

---

INTRODUCTION .....	3
<b>I. PRESENTATION DE LA DEMANDE</b> .....	3
<b>I.1. Présentation de la DGC Touraine AMBOISE</b> .....	3
<b>I.2. Présentation de la demande de modification du cahier des charges</b> .....	7
I.2.1. Demandes de modification des conditions de production.....	7
I.2.2. Demande de modification de l'aire géographique, de l'aire de proximité immédiate, de l'aire parcellaire.....	10
<b>II. TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE</b> .....	13
<b>II.1. Conditions de production</b> .....	13
II.1.1.1. Encépagement et règles d'assemblage .....	13
II.1.1.2. Conduite du vignoble .....	13
II.1.1.3. Maturité du raisin .....	14
II.1.1.4. Rendements et vendanges .....	14
II.1.1.5. Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.....	15
L'ODG demande la modification de la limite des rendements au-delà de laquelle la récolte perd le bénéfice du droit à l'appellation. Cette demande correspond à un ajustement lié aux modifications demandées sur les rendements : .....	15
Vins blancs : 65 hl/ha au lieu de 85 hl/ha.....	15
Vins rouges et rosés : 70 hl/ha au lieu de 80 hl/ha .....	15
II.1.1.6. Normes analytiques.....	15
II.1.1.7. Pratiques œnologiques spécifiques .....	16
II.1.1.8. Dates de mise en marché à destination du consommateur et période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés .....	16
<b>II. Aire géographique, aire parcellaire</b> .....	16
II.1.2. Aire géographique.....	16
II.1.3. Aire parcellaire.....	17
Conclusions.....	18

---

## INTRODUCTION

---

Par courrier en date du 7 janvier 2014, l'ODG de l'AOC Touraine et de ses dénominations a adressé un courrier de demande de modification de son cahier des charges. Les modifications portaient sur plusieurs points des conditions de production de la dénomination géographique complémentaire (DGC) Amboise.

L'objectif affiché des vignerons du secteur d'Amboise (qui se sont constitués en section de l'ODG de l'AOC Touraine) est de mettre en valeur l'originalité et l'identité de leurs vins. Pour ce faire, et dans un premier temps, ils ont souhaité modifier, tout en les précisant, les conditions de production de la DGC Amboise en ce qui concerne l'aire géographique, la délimitation parcellaire, l'aire de proximité immédiate ainsi que les règles de production de cette DGC notamment l'encépagement et règles d'assemblage.

A terme, la volonté des vignerons est de demander la reconnaissance d'une AOC communale Amboise.

La demande a été examinée par le CRINAO du Val de Loire en séance du 10 février 2014. Le CRINAO a émis un avis favorable pour la transmission du dossier aux instances décisionnelles nationales de l'INAO.

La commission permanente du comité vin a examiné le dossier lors de la séance du 10 septembre 2014. Elle a donné un avis favorable sur la recevabilité des demandes, à l'exception de l'ajout de la commune de Chançay dans l'aire de proximité immédiate, compte-tenu du fait qu'aucune antériorité de revendication ne pouvait être attestée sur cette commune.

La commission permanente a missionné une commission d'enquête pour instruire cette demande. Celle-ci s'est rendue sur le terrain le 27/11/2014. Le rapport présente les travaux de cette commission d'enquête.

Au préalable, une présentation de la DGC Amboise au sein de l'AOC Touraine sera faite.

### **I. PRESENTATION DE LA DEMANDE**

#### **I.1. Présentation de la DGC Touraine AMBOISE**

Amboise est une dénomination géographique complémentaire de l'AOC Touraine, reconnue depuis le 22 juillet 1955 pour les vins blancs, rouges et rosés de l'AOC Touraine produits dans le canton d'AMBOISE situé à l'est des AOC Vouvray et Montlouis-sur-Loire, dans le département de l'Indre-et-Loire. Son aire géographique est constituée de 6 communes en rive droite de la Loire et de 4 communes en rive gauche.

#### **Carte n°1 : localisation de l'aire géographique de la DGC Amboise**

### **Par rapport aux autres AOC de la région**

Il n'y a pas de délimitation parcellaire spécifique pour cette dénomination géographique complémentaire. Les raisins doivent provenir de vignes incluses dans la délimitation parcellaire de l'AOC Touraine.

L'aire délimitée en AOC Touraine sur ces 10 communes couvre 3 000 ha dont 735 ha plantés et 200 ha en moyenne actuellement revendiqués dans la DGC Amboise.

L'aire s'étend sur 15 km le long de la Loire et sur 7 km de part et d'autre des deux rives. La nature des sols est très variée, avec des « perruches » (argiles à silex), les « aubuis » (argilo-calcaires sur sous-sol crayeux), les sables sur argiles de la zone est, et aussi des graviers légers et sables.

### **Coupe géologique schématique et composite du vignoble d'Amboise à la hauteur de Cangey en rive droite de la Loire**

Les vins blancs sont issus du cépage chenin blanc et les vins rouges et rosés sont issus des cépages gamay N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N et côt N. Il n'y a pas de règles de proportion, d'encépagement à l'exploitation, ni de règles d'assemblage pour les vins rosés et rouges.

**Tableau n°1**  
**Encépagement actuel des domaines déclarant la DGC Amboise est le suivant (en ha):**

<b>Cépage</b>	<b>Exploitant</b>	<b>Coopératives</b>	<b>Total</b>
côt	57	38	95
gamay	146	86	232
cabernet franc	180	56	236
chenin	59	70	129
sauvignon	54	37	91
autres	96	28	124
<b>TOTAL</b>			<b>907*</b>

\* Le total planté dépasse les 735 ha indiqué ci-dessus car certaines parcelles sont situées en dehors de l'aire délimitée en AOC Touraine.

Le cabernet franc est fortement représenté dans les exploitations déclarant la DGC Amboise, suivi de près par le gamay, vient ensuite le chenin et le côt N.

Sur la totalité des exploitations revendiquant la DGC Amboise, le pourcentage de côt N par rapport aux autres cépages rouges est de 26%.

Le côt N est originaire du Quercy. Il aurait été introduit dans le Val de Loire au moment de la Renaissance. Guyot (1868) en atteste la présence dans l'encépagement des vignobles de la région. Cela fait plus d'un siècle qu'il est présent dans le vignoble d'Amboise. Il donne des vins riches, puissants et colorés. Le côt N entre dans la composition des assemblages des vins rouges de la DGC Chenonceaux de l'AOC Touraine en tant que cépage principal avec le cabernet. Il est incontestable que ce cépage a trouvé dans cette région de l'est tourangeau un terroir de prédilection.

Le gamay N est encore très implanté en Touraine et ceci depuis plus d'un siècle. Il apporte de la souplesse aux assemblages. Le syndicat propose de conserver ce cépage dans les assemblages des vins rosés en tant que cépage accessoire limité à 30%.

Bien qu'il soit toujours le cépage majoritaire dans l'encépagement (Cf. tableau ci-dessus), le cabernet franc constitue certaines années le maillon faible dans la région d'Amboise où il se trouve, 30 km en amont de Tours, en limite climatique d'implantation. Certaines années, il peine à mûrir. C'est pourquoi le syndicat propose de l'exclure de l'encépagement de la DGC Amboise.

Le groupement propose aussi de supprimer le cabernet sauvignon pour les vins rouges et rosés car sa présence est très marginale dans le vignoble de la DGC.

Le chenin serait originaire du Val de Loire. C'est le seul cépage autorisé pour la production des vins blancs de la DGC Amboise. Le syndicat ne demande aucune évolution sur ce point.

La DGC Amboise regroupe au sein du syndicat des producteurs de vins d'Amboise 25 viticulteurs indépendants, 3 caves coopératives et 1 négociant.

**Tableau n°2**  
**Répartition des volumes des producteurs déclarants la DGC Amboise (année 2011)**

	Exploitants individuels			Caves coopératives		
	HI	HI/ha	% HI sur volume total	HI	HI/ha	% HI sur volume total
DGC Amboise	7138	47	36	2241	52	50
Vin de Pays	2212	70	11	763	95	17
Vin de France	941	75	5	700	NC	16
AOC Touraine et Crémant de Loire	9607	NC	48	763	NC	17
Total	19898		100	4467		100

Source : Interloire

La production globalement revendiquée dans la DGC AMBOISE s'élève donc à 38,5% des volumes de vin produits par les opérateurs (mais sur une superficie totale de l'exploitation qui peut déborder la superficie de l'aire de production du Touraine AMBOISE).

Le cahier des charges de l'AOC Touraine autorise la production des 3 couleurs pour la DGC Amboise : rouge, rosé et blanc en vins tranquilles.

La production moyenne de la DGC Amboise sur la période 2006 à 2012 s'élève à 8 300 hl répartie comme suit :

- 43% en rouge
- 42% en rosé
- 15% en blanc

**Tableau n°3**  
**Répartition des vins revendus en DGC Amboise pour la campagne 2011**

	Exploitants			Caves coopératives		
	Hl	Hl/ha	% du volume total	Hl	Hl/ha	% du volume total
DGC Amboise blanc	796	43	11	260	45	12
DGC Amboise rosé	3473	52	49	1261	58	56
DGC Amboise rouge	2869	49	40	720	55	32
Total	7138		100	2241		100

Source : Interloire

En 2011, la majeure partie de la production a été réalisée en DGC Amboise rosé et rouge. Cette orientation de la production de la DGC Amboise la distingue très clairement des AOC voisines de la Touraine (AOC Vouvray, AOC Montlouis, AOC Cheverny, ...) qui sont majoritairement orientées vers la production de vins blancs. Toutefois, une tendance à l'augmentation de la production de Touraine Amboise blanc se dessine. Ainsi l'encépagement du chenin connaît une progression notable : +23 ha entre N-5 et N+5, soit une évolution attendue de presque 20% sur la période 2010/2020.

#### Vins blancs

Les vins blancs issus du cépage chenin B peuvent être de type sec, demi-sec, moelleux ou doux.

La production des blancs se répartit comme suit (source ODG pour l'année 2010 pour les ventes directes qui représentent 60% des commercialisations de la DGC) :

- Blanc sec : 10,3%
- Blanc demi-sec : 4,5%
- Blanc moelleux et doux : 5,3%

Les vins de type sec sont donc les plus représentatifs, représentant environ 10% du total des ventes (toutes couleurs confondues) et 64 % du volume total vinifié en blanc. La proportion de vins blancs de type demi-sec est, quant à elle, faible (environ 140 hl/an pour les ventes directes).

#### Vins rouges

Les assemblages de vins rouges, issus du gamay N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N et côt N, sont actuellement produits sans aucune règle de proportion.

Les producteurs proposent le plus souvent dans leur gamme deux types de vins rouges dans la DGC Amboise :

- les vins rouges « tanniques » à dominante de cépage côt N (58% environ), qui représentent environ 28/30% du total des ventes,
- les vins rouges « légers » (35% de côt N environ dans l'assemblage) qui représentent environ 22/25% du total des ventes.

### Vins rosés

Les vins rosés, issus des mêmes cépages, peuvent être de type sec, demi-sec, (et théoriquement moelleux ou doux) mais le type sec est très majoritaire, soit 17 à 18% du total des ventes toutes couleurs confondues pour le rosé sec et 8% pour le rosé demi-sec.

## **I.2. Présentation de la demande de modification du cahier des charges**

### I.2.1. Demandes de modification des conditions de production

Le projet propose des conditions de production nettement plus restrictives en matière de définition des vins rouges, rosés et blancs.

### Règles d'encépagement et d'assemblage

Pour les **vins blancs**, aucune modification n'est proposée. Le cépage chenin B reste l'unique cépage autorisé.

Pour l'élaboration des **vins rouges** de cette DGC les producteurs font le choix d'un unique cépage, le côt N. La volonté affichée du syndicat est de ne retenir que ce cépage dans la DGC AMBOISE, considérant qu'il s'agit du cépage de 1<sup>ière</sup> époque qui donne les vins rouges les plus qualitatifs sur les terroirs les plus représentatifs (coteaux et rebords de plateaux). De plus, il s'agit d'un cépage historique de cette région qui reflète l'ancrage des vins d'Amboise dans son territoire.

Pour l'élaboration des **vins rosés**, le groupement demande le cépage côt N en cépage principal. Il propose de réserver le gamay N en tant que cépage accessoire, les autres cépages actuellement autorisés (cabernet franc N et cabernet sauvignon N) n'étant plus retenus.

### Normes analytiques

En ce qui concerne les normes analytiques, les producteurs proposent de limiter la production de vins rosés au type sec mais souhaitent le maintien de vins blancs de type sec, demi-sec, moelleux ou doux. L'obtention de vins blancs de type demi-sec, moelleux et doux sera subordonnée à l'absence d'enrichissement.

L'ensemble des évolutions des conditions de production demandées est énoncé dans le tableau suivant :

**Tableau n°4**  
**Evolution des conditions de production de la DGC Amboise**  
**(demande initiale de l'ODG et avis de la commission d'enquête)**

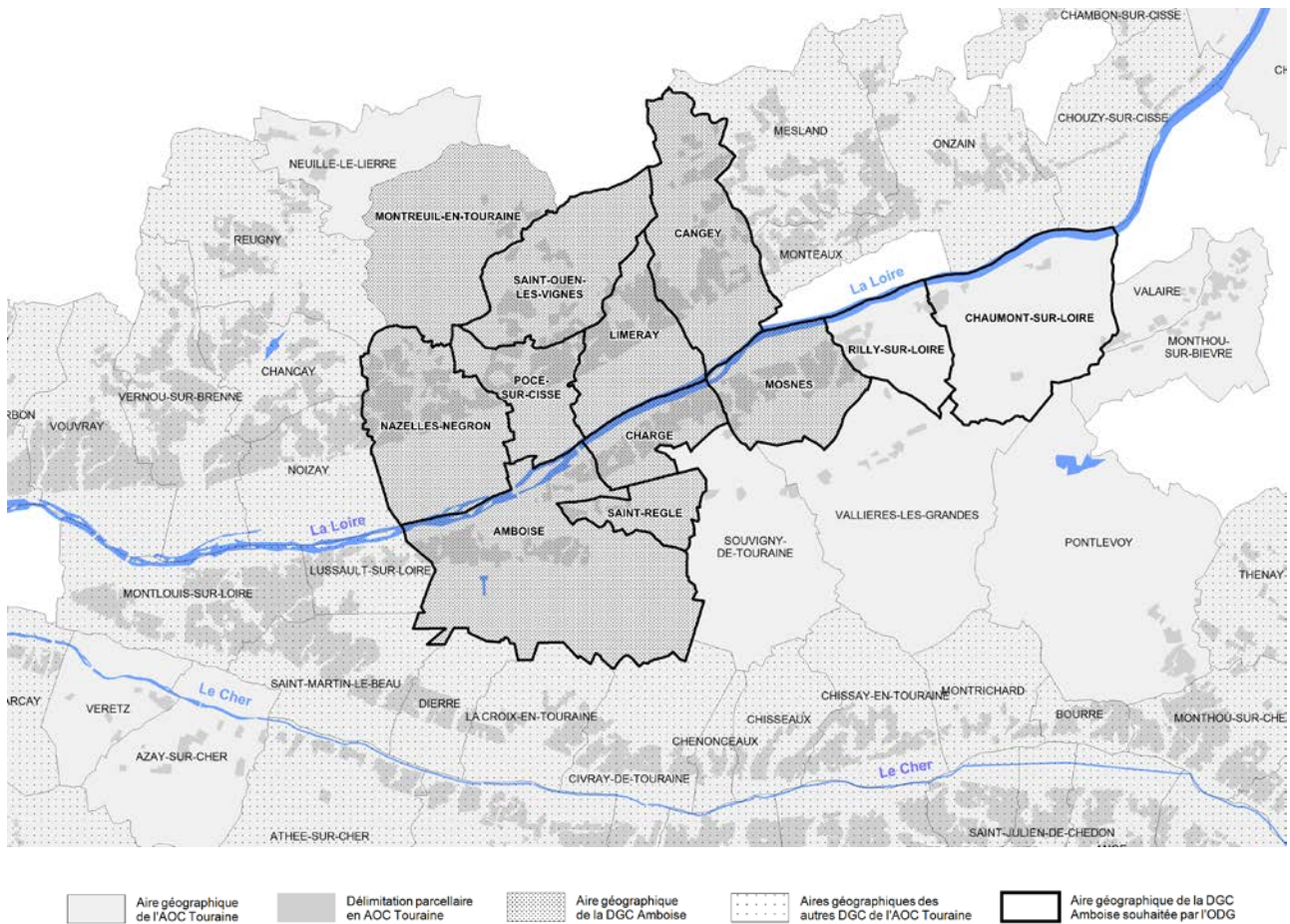
Conditions de production	Dispositions en vigueur	Proposition initiale de l'ODG	Avis de la CE
Couleur	Blancs rouges rosés	Blancs rouges rosés	
Types	Blancs et rosés de type sec, demi-secs, moelleux , doux	Blanc secs, demi-secs, moelleux ou doux rosé sec	favorable
Aire géographique	10 communes	Révision et mise en cohérence (exclusion d'une commune et inclusion de deux communes) soit 11 communes	favorable
Aire parcellaire	Pas d'aire délimitée Touraine Amboise	Définition de critères parcellaire spécifiques à la DGC afin de ne retenir que les parcelles en situation de coteaux ou de rebords de plateaux	favorable
Aire de proximité immédiate	7 communes	7 communes (1 en plus et une en moins)	La CE n'a pas été missionnée pour l'ajout de la commune
Encépagement vins blancs	chenin B	chenin B	-
Encépagement vins rouges	cabernet franc N, cabernet sauvignon N, gamay N, côt N	côt N	Avis favorable
Encépagement vins rosés	cabernet franc N, cabernet sauvignon N, gamay N, côt N	côt N gamay N (en cépage accessoire <30%)	Avis favorable
Densité de plantation	6000 pieds /ha écartement entre rangs <1,60m écartement entre pieds >1,00m	6000 pieds /ha écartement entre rangs <1,60m écartement entre pieds >0,90m	Avis favorable
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,60 m au dessus du sol	(suppression)	Avis favorable
Taille nombre d'yeux par souche	10 à 12	11	Avis favorable
Richesse minimale en sucre des raisins g/l			Avis favorable
Blancs secs	170	179	
Blancs demi-secs, moelleux et doux	170	212	
rosés	162	179	
rouges	171	189	
TAVNM (%/vol)			Avis favorable
Blancs secs	10,5	11	
Blancs demi-secs, moelleux et doux	10,5	13	
rosés	10	11	
rouges	10	11	
Rendement (hl/ha)			Avis favorable
blancs	55	52	
rouges et rosés	55	55	

Rendement butoir (hl/ha) blancs rouges et rosés	63 63 67	60 63 63	Modification demandée sur les rouges et rosés (60 au lieu de 63)
Perte du bénéfice du droit à l'appellation Vins blancs Vins rouges et rosés	85 80	65 70	Avis favorable
Assemblage des cépages	Rouges et rosés aucune règle	Blancs et rouges cépage unique Rosés : les vins sont issus majoritairement du cépage principal	Avis favorable
Normes analytiques Richesse en sucres des vins blancs et rosés	Tous les types de vins en blanc et en rosé	Vins rosés : teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 8 g/l Vins blancs tous les types de produits (sec, demi-sec, moelleux, doux)	Modification demandée sur les vins rosés (6 au lieu de 8)
Pratiques œnologiques	Les vins <u>blancs et rosés</u> présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure à <u>18</u> grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;  Enrichissement règle générale de la zone B	- Les vins <u>blancs</u> présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure à <u>8</u> grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;  L'enrichissement est limité à 1 % pour tous les produits.  <b>L'utilisation de morceaux de bois est interdite.</b>	Avis favorable  La demande d'interdiction des morceaux de bois n'a pas été examinée
Capacité de cuverie	Pour l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la DGC Amboise, tout opérateur justifie d'un volume de cuverie de vinification équivalent au moins à 1,4 fois de produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII	(suppression)	Avis favorable
Dispositions par type de produit	néant	Les vins rosés sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation. Les vins blancs et rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.	Avis favorable
Mise en marché à destination du consommateur rosés blancs rouges	15 décembre 15 janvier 15 janvier	15 décembre 1 <sup>ier</sup> juin 1 <sup>ier</sup> juin	Avis favorable
Mise en circulation entre entrepôts agréés rosés blancs rouges	15 décembre 15 janvier 15 janvier	15 décembre 1 <sup>ier</sup> mai 1 <sup>ier</sup> mai	Avis favorable

<p>Dispositions transitoires Règles d'encépagement, de proportion à l'exploitation et d'assemblage pour les vins rouges et rosés</p>		<p>a) - Jusqu'à la récolte 2017 incluse, les vins rouges et rosés peuvent être issus des cépages suivants : - cépage principal : côt N; - cépages accessoires : cabernet franc et gamay N. La proportion du cépage côt N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. b) Les vins rouges et rosés sont issus soit du seul cépage principal, soit d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Ils ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>	<p>Avis favorable</p>
<p>Règles de présentation et d'étiquetage</p>	<p>Les vins rosés bénéficiant de la DGC Amboise sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention « demi-sec » conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.</p>	<p>(suppression)</p>	<p>Avis favorable</p>

### I.2.2. Demande de modification de l'aire géographique, de l'aire de proximité immédiate, de l'aire parcellaire

Le projet repose sur la mise en valeur des meilleures parcelles du vignoble en se basant sur des critères d'exposition de pente et de sols énoncés en principes de délimitation.



**Carte n°1**  
Situation des communes de l'aire géographique de la DGC Amboise

Aire géographique : le syndicat demande les modifications suivantes de son aire géographique :

- **Suppression** de la commune de Montreuil-en-Touraine : c'est la commune la plus éloignée du val, avec peu de vignes plantées (4 à 5 ha), habituellement revendiquées en Touraine mousseux rosé, (et appartenant à des viticulteurs de la région de Vouvray) ; parcelles sur sols sablo limoneux en situation de plateau qui seraient exclues avec la future délimitation parcellaire et commune sur laquelle il n'y a pas d'usage de vinification de la DGC Amboise;
- **Ajout** des communes de Rilly-sur-Loire et Chaumont-sur-Loire : communes limitrophes au val de Loire, en prolongement de la commune de Mosnes présentant les mêmes sols, et parcelles en situation de premiers coteaux **actuellement affectées en Touraine** qui présentent un bon potentiel qualitatif pour la DGC Amboise

L'estimation des superficies plantées sur les deux communes ajoutées :

- Sur Rilly-sur-Loire : 1,3 ha de côté N et 0,54 ha de chenin B
- Sur Chaumont-sur-loire : 2,67 ha de côté N, 0,86 ha de chenin B

Aire de proximité immédiate : l'ODG demande l'ajout de la commune de Chançay et la suppression de la commune de Rilly-sur-Loire qui intégrerait l'aire géographique. Cette proposition d'aire de proximité immédiate résulte d'une réflexion de l'ODG pour une mise en cohérence avec le recensement des opérateurs vinifiant des raisins issus de l'aire géographique.

Lors de la présentation du dossier en commission permanente, les services ont fait remarquer qu'ils n'avaient pas connaissance sur la commune de Chançay d'usages de vinification ou d'élevage en Touraine Amboise. En conséquence un avis défavorable a été émis sur cette demande.

La commission permanente a confirmé cet avis défavorable (la commission d'enquête n'a donc pas été mandatée sur ce point et a juste informé l'ODG de l'avis défavorable de la commission permanente d'intégrer la commune de Chançay dans l'aire de proximité immédiate de la DGC Amboise)

Aire parcellaire : l'ODG souhaite la mise en place d'une délimitation spécifique à la dénomination géographique complémentaire Amboise afin de ne retenir que les parcelles en situation de coteaux ou de rebord de plateaux.

Cette demande consiste à se mettre en cohérence avec la démarche globale de l'ODG qui vise à obtenir à terme la reconnaissance en AOC Amboise.

## II. TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE

### II.1. Conditions de production

#### II.1.1.1. Encépagement et règles d'assemblage

Vins blancs : pas de changement

Vins rouges : le syndicat propose le cô t N comme cépage unique. Le cô t N est un cépage historique de la région, qui aurait été introduit dès la Renaissance. Les superficies plantées et les projets de replantation fournis par le syndicat indiquent une dynamique en faveur de ce cépage (+ 16 ha en dix ans). La majorité des caves particulière réalise déjà une cuvée en cô t N pur qui représente le haut de gamme. Les caves coopératives sont moins directement impactées par cette évolution car elles produisent majoritairement du rosé. Le syndicat estime que la modification demandée conduira probablement à une diminution du volume total revendu en Touraine Amboise rouge dans un premier temps compte tenu de l'encépagement actuel présent dans l'aire géographique (le gamay étant encore le cépage le plus représenté). Il a indiqué que le reste des autres cépages pourra être revendu en AOC Touraine rouge. Le syndicat précise que cette demande recueille un avis favorable de la majorité des producteurs car il s'agit d'un projet fédérateur. La mesure transitoire demandée (Cf.ci-dessous) permettra de faciliter la transition.

Vins rosés : le syndicat propose le cô t N comme cépage principal et le gamay N comme cépage accessoire dans l'encépagement des vins rosés (avec une limite maximale fixée à 30%). Dans les assemblages, le cô t N sera le cépage principal (au moins 50%). Sachant que les rosés sont actuellement majoritairement issus d'un assemblage gamay N + cabernet, la demande pourrait avoir un impact sur les volumes revendus dans la DGC Amboise rosé.

Mesure transitoire : pour les rouges et rosés, le syndicat demande, comme mesure transitoire jusqu'à la récolte 2017 incluse, la possibilité d'autoriser le cabernet franc et le gamay N dans l'encépagement et l'assemblage des vins rouges et rosés (limité à 50% pour la somme des deux).

**Avis de la commission d'enquête** : compte tenu des dégustations qui ont démontré l'intérêt du cô t N en cépage pur par rapport aux assemblages cô t N/gamay N/cabernet, notamment en années difficiles, **elle donne un avis favorable aux modifications des règles d'encépagement et d'assemblage des vins rouges et rosés et à la mesure transitoire.** Elle salue le projet de l'ODG qui se traduit par des modifications significatives de la définition dans la DGC Amboise des vins rouges et rosés.

#### II.1.1.2. Conduite du vignoble

Densité de plantation :

L'ODG demande une diminution de la distance entre ceps sur le rang de 1,0 m à 0,90 m minimum pour prendre en compte l'existant ; la densité globale ne change pas (6000 pieds/ha).

Règles de taille :

Pour tous les cépages, le syndicat propose de ne retenir que la taille Guyot simple ou la taille courte (gobelet en éventail et cordon) : le Guyot double fait partie des règles de taille les plus dommageables au regard de la sensibilité aux maladies du bois ; c'est pourquoi l'ODG a la volonté de modérer le recours au Guyot double en dépit de son intérêt pour l'étalement de la production.

Nombre d'yeux :

Le nombre maximum d'yeux par courson passe de 2 à 3 pour la taille courte : sur certains cépages, le chenin notamment, la fertilité des yeux de la base est très faible et nécessite donc d'avoir 3 yeux plutôt que 2 ainsi

que sur les sélections massales (fréquentes dans la région notamment sur le cépage côté N) qui sont moins productives.

Le nombre total d'yeux francs par pied est fixé à 11 pour l'ensemble des tailles.

Hauteur du fil inférieur :

L'ODG demande la suppression de la règle limitant à 0,60 m au maximum le fil inférieur de palissage estimant que cette règle n'a plus d'utilité compte tenu de l'adaptation actuelle des machines à vendanger.

**Avis de la commission d'enquête : elle donne un avis favorable sur l'ensemble des ces demandes.**

II.1.1.3. Maturité du raisin

L'ODG demande pour les trois couleurs une augmentation de la richesse en sucre des raisins et du TAV naturel à la récolte (Cf. tableau n°4). Le recours à l'enrichissement est limité à 1%. L'objectif est d'avoir une vendange plus riche à la récolte.

**Avis de la commission d'enquête : avis favorable sur l'ensemble de cette demande.**

II.1.1.4. Rendements et vendanges

Rouges et rosés : pas de changement (55 hl/ha) par rapport à l'existant.

Blancs : le syndicat demande une diminution (de 55 à 52 hl/ha) qui consiste à s'aligner sur les appellations communales voisines.

Modifications demandées sur le rendement butoir :

- Blancs : de 63 à 60 hl/ha
- Rosés ; de 67 à 63 hl/ha
- Rouges : pas de changement (à 63 hl/ha)

**Avis de la commission d'enquête :**

Rendements : il est constaté sur la base des fiches techniques des vins dégustés qu'aucun vin rouge et rosé n'a été produit sur la base d'un rendement de 55 hl (tous étant entre 22 hl et 50 hl).

Toutefois, cette situation ne constitue pas un élément suffisant permettant de diminuer le niveau des rendements du cahier des charges : le rendement est très variable d'une année sur l'autre, les chiffres annoncés sur des fiches techniques ne sont non seulement pas vérifiables mais peuvent être sujet à caution (on met un rendement moyen celui de l'exploitation le plus souvent). Par ailleurs, les rendements de la DGC sont cohérents avec ceux des appellations communales voisines.

**La commission d'enquête donne un avis favorable aux propositions de rendement de l'ODG :**

- **maintien à 55 hl/ha pour les vins rouges et rosés,**
- **diminution à 52 hl/ha pour les vins blancs.**

Rendement butoir : **avis défavorable sur le rendement butoir des vins rouges et rosés à 63 hl/ha, compte tenu des difficultés (coulure) qui peuvent être rencontrées sur le côté N en année difficile ; la commission d'enquête a recommandé de baisser le rendement butoir pour ces deux couleurs à 60 hl/ha (qui est le butoir des vins rouges de la DGC « Chenonceaux »). Le syndicat a donné son accord sur cette demande de la commission d'enquête.**

Vendanges: dans la perspective d'une future demande de reconnaissance en AOC communale, la commission d'enquête invite le syndicat à réfléchir au mode de vendange à privilégier pour les vins blancs, notamment à réfléchir sur l'avenir de la vendange mécanique.

#### II.1.1.5. Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

L'ODG demande la modification de la limite des rendements au-delà de laquelle la récolte perd le bénéfice du droit à l'appellation. Cette demande correspond à un ajustement lié aux modifications demandées sur les rendements :

**La commission d'enquête donne un avis favorable aux propositions suivantes de l'ODG :**

- **Vins blancs : 65 hl/ha au lieu de 85 hl/ha**
- **Vins rouges et rosés : 70 hl/ha au lieu de 80 hl/ha**

#### II.1.1.6. Normes analytiques

Teneur en sucres fermentescibles des vins blancs (glucose + fructose): il n'y a pas de modification demandée. Toutefois, le règlement CE n° 743/2002 nécessite une révision des valeurs limites selon les catégories de vins :

Pour les vins blancs secs, la limite supérieure de la teneur en sucres fermentescibles passe de 9 g/l à 8 g/l ;

Pour les vins de la catégorie demi-sec, la limite inférieure passe de 9 g/l à 8 g/l

Les vins blancs secs représentent en moyenne entre 60 à 70% des revendications en blanc. Les vins de type « demi sec » et « moelleux » sont produits selon les millésimes et en fonction des conditions d'ensoleillement de fin de saison. Le syndicat souligne l'impossibilité de se replier en AOC Touraine si ces types de vin étaient supprimés de la DGC (l'AOC Touraine est en cépage sauvignon unique).

La commission d'enquête s'est interrogée sur le maintien des vins blancs de type demi-sec. En effet, la dégustation de ces vins n'a pas été convaincante. Elle a fait le constat d'un manque d'équilibre très perceptible entre l'acidité et le sucré.

Pour conserver une qualité de production pour cette catégorie de vins, l'ODG a alors proposé d'augmenter le TAVN minimum à 13% et a fait remarquer que le cahier des charges prévoit d'interdire l'enrichissement pour les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 8 grammes par litre.

**Avis de la commission d'enquête** : elle note l'effort qualitatif supplémentaire proposé par l'ODG d'augmenter le TAVN minimum à 13%. La commission d'enquête souligne que l'ODG a manifesté un fort attachement à cette catégorie de vins. Elle comprend que l'interdiction de cette catégorie rendrait la revendication en AOC Touraine impossible (repli impossible pour cause d'incompatibilité de cépage). Or pour élaborer des vins doux et moelleux, la maturation passe par une phase de demi-sec. C'est pourquoi l'ODG souhaite garder la possibilité de vinifier en demi-sec dans le cas où le climat défavorable en cours de maturation ne permettrait pas de produire des vins moelleux ou doux de qualité. **La commission propose donc le maintien de cette catégorie des vins blanc demi-sec tout en formulant une alerte à destination de la commission d'enquête qui aura en charge la future demande de reconnaissance en appellation communale afin de l'inviter à se pencher à cette occasion sur la question du maintien ou non de cette catégorie.**

Teneur en sucres fermentescibles des vins rouges (maxi 2 g/l) : pas de modification demandée.

Teneur en sucres fermentescibles des vins rosés : la suppression des rosés de type « demi-sec », moelleux et doux paraît pertinente dans la mesure où elle permet de clarifier l'offre en se recentrant sur les rosés secs qui sont les plus caractéristiques de la DGC « Amboise ». A cet effet, l'ODG demande une diminution de 18 à 8 g/l. Selon les statistiques de l'ODG les rosés demi-sec représentaient en 2010 8% des revendications en Touraine Amboise, et 17,5% pour les rosés sec.

**Avis de la commission d'enquête : elle donne un avis favorable à la suppression des vins rosés de type demi-sec, doux et moelleux. Au vu des résultats de la dégustation, elle s'est interrogée sur la pertinence d'autoriser des rosés jusqu'à 8 g/l de sucres résiduels. Elle a demandé à l'ODG de réduire le seuil à 6 g/l de glucose et fructose. L'ODG a accepté cette demande.**

#### II.1.1.7. Pratiques œnologiques spécifiques

Capacité de cuverie : le syndicat demande la suppression de la règle spécifique à la DGC Amboise (justifier d'un volume de cuverie au moins équivalent à 1,4 fois le produit de la surface en production par le rendement) car les caves revendiquent d'autres appellations et qu'il n'est pas possible d'appliquer dans les chais une règle spécifique à cette seule dénomination. C'est donc la règle de l'appellation Touraine qui s'appliquera.

**Avis de la commission d'enquête : avis favorable**

#### II.1.1.8. Dates de mise en marché à destination du consommateur et période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Vins rosé : pas de modification (1<sup>er</sup> et 15 décembre)

Touraine Amboise rouge et blanc : l'ODG demande le 1<sup>er</sup> mai au lieu du 1<sup>er</sup> janvier pour la mise en circulation et le 1<sup>er</sup> juin au lieu du 15 janvier pour le consommateur final.

L'ODG souhaite un allongement de la durée d'élevage avec l'objectif d'améliorer le potentiel qualitatif des vins.

**Avis de la commission d'enquête : compte tenu des pratiques actuelles, constatées sur la base des dates d'embouteillage sur les vins dégustés (le plus souvent en septembre pour les vins rouges), la commission d'enquête s'est interrogée sur la pertinence de fixer pour les vins rouges une échéance plus tardive pour la date de mise à la consommation. Néanmoins elle accepte de donner un avis favorable à la demande de l'ODG compte tenu de l'effort que représente le report de la mise à la circulation au 1<sup>er</sup> mai en cohérence avec l'accroissement de la durée d'élevage des vins blancs et rouges.**

## II.2. Aire géographique, aire parcellaire

### II.2.1. Aire géographique

L'aire géographique actuelle de la DGC Amboise s'étend sur 10 communes situées sur les deux rives de la Loire. Toutes les communes sont limitrophes à la Loire à l'exception des 3 suivantes (Cf. carte n°1) : Saint-Règle introduite dans l'aire en 2005, Saint-Ouen-les-Vignes et Montreuil-en-Touraine.

La commission d'enquête a entendu à ce sujet l'ODG, qui souhaite la suppression de la commune de Montreuil-en-Touraine et l'ajout de Rilly-sur-Loire et Chaumont-sur-Loire. Cette proposition résulte d'une réflexion avec les services locaux de l'INAO afin de renforcer la cohérence générale de l'aire.

Les arguments présentés par l'ODG semblent recevables, et **la commission d'enquête est favorable à la nomination d'une commission d'experts, qui devra proposer une aire géographique sur la base des principes énoncés ci-après.**

Les communes formant l'aire géographique devront :

- Posséder une tradition viti-vinicole de qualité,
- Etre incluses dans l'aire géographique de l'AOC « Touraine », hors appellations ou dénominations de niveau sous-régional ou communal,
- Appartenir à l'aire géographique actuelle de la dénomination « Amboise » ou en être proche,
- Etre riveraines de la Loire ou d'un de ses affluents débouchant sur le val,
- Posséder des terrains susceptibles d'être inclus dans la délimitation parcellaire de la dénomination « Amboise » [Cf. *infra*].

## II.2.2. Aire parcellaire

La DGC Amboise n'a actuellement pas de délimitation parcellaire spécifique. Les raisins sont issus de vignes incluses dans celle de l'AOC Touraine.

Les sols caractéristiques des parcelles revendiquées en Touraine Amboise sont les perruches sur argiles à silex (premiers coteaux) et les perruches sur sols sablo-siliceux à potentiel de réchauffement plus rapides. Les moins bonnes parcelles sont situées sur des sols limoneux en situation de plateau (terres plus froides présentant assez souvent des signes d'hydromorphie).

Dans la perspective d'une future reconnaissance en AOC « Amboise », l'ODG demande la mise en place d'une délimitation parcellaire spécifique à la DGC sur la base des principes suivants :

Le syndicat estime à 500 ha environ (sur les 735 ha actuellement plantés) le potentiel susceptible d'être retenu dans cette future délimitation.

**La commission d'enquête donne un avis de principe favorable pour la mise en place d'une délimitation parcellaire spécifique de la DGC Amboise à partir des principes exposés ci-dessous :**

Ces terrains doivent répondre aux orientations suivantes concernant le lieu d'implantation du vignoble :

- se situer en vue de la vallée de la Loire ou sur les pentes de vallées ou vallons y aboutissant, - présenter une faible pente, ,
- pour les situations de replat, se situer à proximité immédiate du val (situation de « haut d'escarpement ») ou des terrains précédents et offrir des conditions de maturations optimales
- Dans tous les cas, les terrains possédant une fraction limoneuse significative seront exclus, de même que ceux ne présentant pas un très bon ressuyage.

### III. Avis de l'ODG

Par courrier en date du 8/07/2015 l'ODG a donné son accord sur les modifications de son cahier des charges à soumettre au comité national.

---

## Conclusions


---

**Le comité national est invité à :**

- **Prendre connaissance du présent rapport d'étape ;Se prononcer sur les premières conclusions et orientations de la commission d'enquête, d'une part en ce qui concerne les conditions de production proposées pour la DGC "Amboise" et d'autre part en ce qui concerne la révision de l'aire géographique et de l'aire parcellaire;**
- **Se prononcer sur la nomination d'une commission d'experts chargée de proposer la révision de l'aire géographique et les critères de la délimitation de l'aire parcellaire de la DGC « Amboise » ainsi qu'un projet de périmètre basé sur ces critères pour mise en consultation publique;**
- **Se prononcer sur la validation du projet de lettre de mission des experts.**

Annexe :

- Projet de cahier des charges
- Projet de lettre de mission des experts
- Courrier de l'ODG validant la version modifiée du cahier des charges

 le Directeur	<b>Lettre de mission de la commission d'enquête AOC – « Touraine » - Dénomination géographique complémentaire « Amboise »</b> <b>Demande de modifications des conditions de production Révision de l'aire géographique et de l'aire parcellaire</b>	Version du : 08/12/2015  Page 1/2
---	--	--

*Annule et remplace la lettre de mission du 22 septembre 2014*

### Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie, séance du 10 septembre 2014

### Modifications :

Instance	Date	Motif
Comité national	10/02/2016	Détails des résultats à obtenir et prolongation de l'échéancier.

### Membres de la commission d'enquête :

- Mme Caumette (Présidente)
- M Bronzo
- M Prince

### Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée de prendre connaissance du dossier de demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Touraine » et d'en faire une analyse.

Elle étudiera la demande relative à la modification de l'aire géographique, de l'aire de proximité immédiate à l'exception de la demande d'intégration de la commune de Chançay, et des conditions de production des vins de la dénomination géographique complémentaire « Amboise ».

La commission d'enquête est en outre chargée d'examiner la cohérence de la délimitation de l'appellation « Touraine », afin d'envisager la réponse à donner à l'ODG au sujet de sa demande de révision de l'aire parcellaire.


### Résultat à obtenir :

Présentation aux services de l'Institut d'un rapport :

- exposant l'avis de la commission d'enquête sur la demande de modification des conditions de production de la DGC « Amboise » du cahier des charges ;
- présentant le projet définitif de l'aire géographique de la DGC « Amboise » ;
- présentant le projet définitif de délimitation parcellaire de la DGC « Amboise ».

### Echéancier souhaitable :

Remise d'un rapport définitif portant la signature des membres de la commission d'enquête aux services de l'INAO au plus tard le **30 Juin 2018**.

 <p>INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ</p> <p><b>le Directeur</b></p>	<p><b>Lettre de mission de la commission d'enquête AOC – « Touraine » - Dénomination géographique complémentaire « Amboise »</b></p> <p><b>Demande de modifications des conditions de production Révision de l'aire géographique et de l'aire parcellaire</b></p>	<p>Version du : 08/12/2015</p> <p>Page 2/2</p>
---	---	--

**Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :**

Le responsable de l'avancement du projet : Pascal CELLIER ([p.cellier@inao.gouv.fr](mailto:p.cellier@inao.gouv.fr))  
Site INAO d'ANGERS - 73 rue Plantagenêt – BP 92 144 – 49021 ANGERS cedex 02  
Tél. : 02 41 23 47 13 – Fax. : 02 41 86 71 95

Le secrétaire de la commission d'enquête : Guillaume BESNAULT ([g.besnault@inao.gouv.fr](mailto:g.besnault@inao.gouv.fr))  
L'ingénieur terroir et délimitation : François GARNOTEL ([f.garnotel@inao.gouv.fr](mailto:f.garnotel@inao.gouv.fr))  
Site INAO de TOURS – 12, Place Anatole France – 37000 TOURS  
Tél. : 02 47 20 58 38 – Fax. : 02 47 20 92 72

Fait à Paris, le

Le Directeur de l'INAO

Jean-Luc DAIRIEN