

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES	
AOC « Anjou-Coteaux de la Loire » AOC « Bonnezeaux » AOC « Coteaux de l'Aubance » AOC « Coteaux du Layon » AOC « Quarts de Chaume »	
<i>Demande de modification des cahiers des charges Harmonisation des titres alcoométriques volumiques acquis minimum Examen de la recevabilité de la demande - Opportunité du lancement de l'instruction</i>	
2018-CP216	14 février 2018

DEMANDEUR : Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur 73, rue Plantagenêt – BP 62444 – 49024 ANGERS CEDEX 02 Président : M. Laurent MENESTREAU Décision de reconnaissance en qualité d'ODG n°CNV2007/50-5 du 14 mars 2016

I- Fiche de suivi simplifiée

Etape	Date	Réf	Observations
Homologation des cahiers des charges	24/10/2011	2011-1345 2011-1353	CDC de l'AOC « Bonnezeaux » CDC de l'AOC « Coteaux de l'Aubance »
	14/11/2011	2011-1544	CDC de l'AOC « Anjou-Coteaux de la Loire »
	22/11/2011	2011-1614	CDC de l'AOC « Quarts de Chaume »
	23/11/2011	2011-1619	CDC de l'AOC « Coteaux du Layon »
Demande initiale	17/05/2013		Première demande d'abaissement des TAV acquis minimum, à hauteur de 10 % ou 11 %, selon les AOC et le TAV naturel des vins

Avis du CRINAO	04/06/2013	Note 833	Le CRINAO sursoit à rendre un avis, les CDC des vins liquoreux devant être modifiés pour faire suite à des demandes de la Commission européenne
Décrets modifiant les cahiers des charges	24/06/2014	2014-679 2014-680 2014-683	CDC de l'AOC « Bonnezeaux » CDC de l'AOC « Coteaux de l'Aubance » CDC de l'AOC « Coteaux du Layon »
	25/06/2014	2014-704	CDC de l'AOC « Anjou-Coteaux de la Loire »
Courrier de l'ODG	07/10/2015		Suite à l'entrée en vigueur des CDC modifiés, l'ODG dépose une nouvelle demande visant, pour les seuls vins dont le TAVN est supérieur à 18 %, à abaisser le TAV acquis minimum à 9 %
Mise en place de l'équipe-projet	12/10/2015		L'ODG ayant confirmé son intention de déposer une demande, une équipe-projet est mise en place
Courrier de l'équipe-projet à l'ODG	14/01/2016		L'équipe-projet alerte l'ODG sur quelques points susceptibles de constituer une difficulté lors de l'instruction de la demande par les instances
Restitution de travaux expérimentaux	18/01/2017		A l'occasion du colloque EUROVITI, présentation des résultats d'une étude menée en 2015-2016 sur la typicité sensorielle de l'AOC « Coteaux du Layon » et l'acceptabilité de vins avec des TAV faibles
Réunion entre l'ODG et les services de l'INAO	11/10/2017		L'ODG accepte d'amender sa demande en limitant la baisse du TAV acquis minimum à hauteur de 10 %, notamment pour éviter les problèmes de replis entre appellations hiérarchisées
Demande finale de l'ODG	05/01/2018		Demande d'abaissement du TAV acquis minimum au taux unique de 10 %, pour l'ensemble des AOC et pour tous les produits, quel que soit le TAVN
Avis du CRINAO	30/01/2018	Note 955	Présentation de la demande pour avis au CRINAO Val de Loire

II –Présentation de la demande

Le chenin, cépage blanc historique du Val de Loire, est connu depuis fort longtemps pour sa capacité à donner de grands vins liquoreux lorsqu'il est récolté en surmaturité (obtenue par concentration naturelle sur pied, avec présence ou non de pourriture noble). Sur les rives de la Loire et de ses affluents, au sud d'Angers, la conjonction de coteaux aux sols superficiels et d'un méso-climat sec et tempéré offrent des conditions optimales pour l'obtention d'un haut niveau de maturité.

En codifiant un savoir-faire de récolte bien particulier, qui repose sur une sélection manuelle des raisins par tries successives, les opérateurs ont permis l'émergence, au fil du temps, de produits à forte notoriété. Dans les années 1940-1950, la reconnaissance des AOC « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux du Layon », « Coteaux de l'Aubance », « Bonnezeaux » et « Quarts de Chaume » a consacré les vins liquoreux de l'Anjou.

Ces 5 appellations s'inscrivent dans une organisation géographique et hiérarchique avec :

- 3 AOC d'échelle sous-régionale :

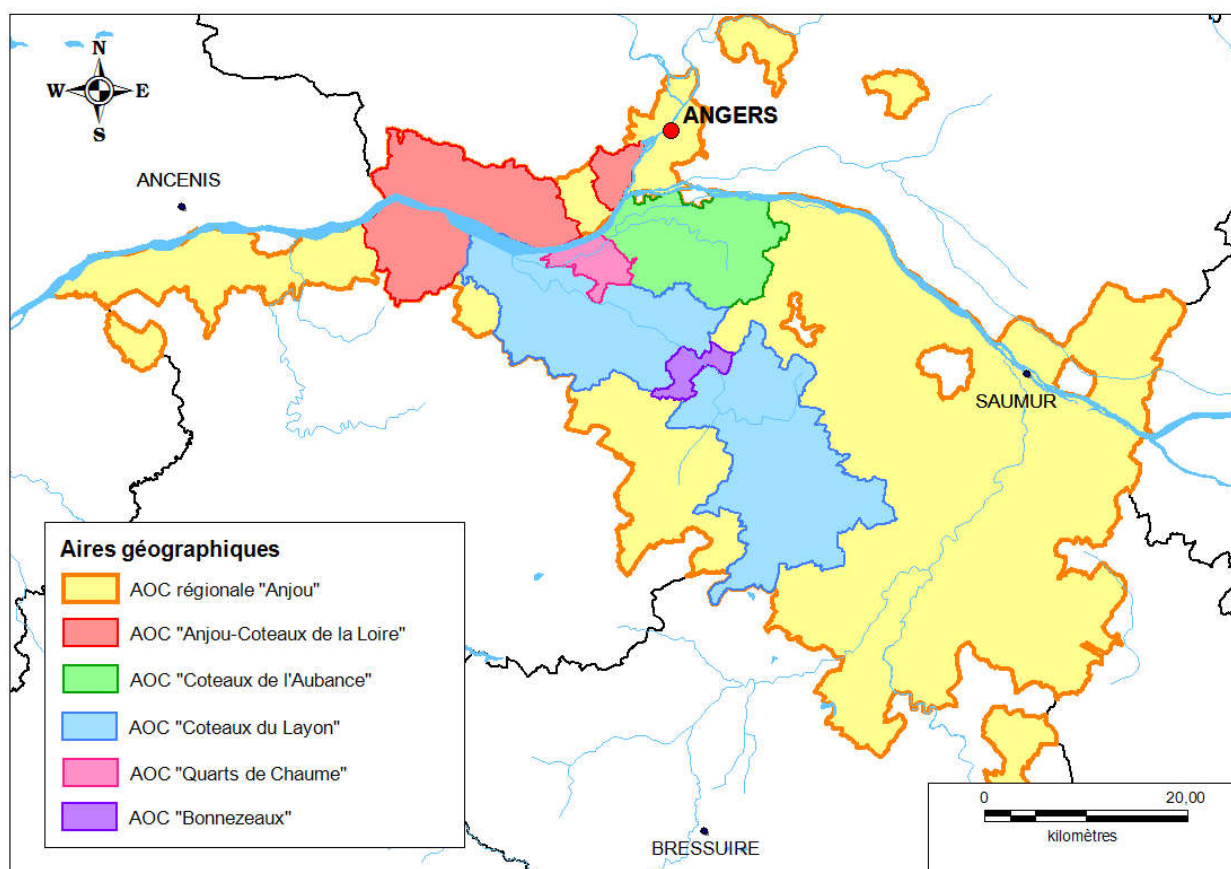
- l'AOC « Anjou-Coteaux de la Loire », qui s'étend sur une dizaine de communes sur les rives du fleuve à l'ouest d'Angers ;
- l'AOC « Coteaux de l'Aubance », qui couvre une dizaine de communes de la rive gauche de la Loire au sud d'Angers ;
- l'AOC « Coteaux du Layon », produite sur le territoire d'une trentaine de communes le long du cours de la rivière Layon, depuis les Deux-Sèvres au sud jusqu'à sa confluence avec la Loire, à une dizaine de kilomètres au sud-ouest d'Angers ;

- cette appellation peut être suivie du nom de la commune d'origine, pour les raisins provenant des communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay, sous réserve de répondre à certaines conditions de production particulières plus restrictives ;

- l'AOC « Coteaux du Layon » peut aussi être suivie de la mention « premier cru » complétée de la DGC « Chaume », pour les raisins provenant d'une partie du territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, sous réserve de répondre à certaines conditions de production particulières encore plus restrictives ;

- 2 AOC locales qui peuvent se replier dans l'AOC « Coteaux du Layon » :

- l'AOC « Quarts de Chaume », dont la dénomination peut être suivie de la mention « grand cru » et dont l'aire géographique se limite à la commune de Rochefort-sur-Loire, à la confluence des vallées de la Loire et du Layon ;
- l'AOC « Bonnezeaux », dont l'aire géographique est composée de la seule commune de Thouarcé, située au cœur de la vallée du Layon.



Localisation des aires géographiques des AOC concernées (sources : INAO, BDCARTO-IGN, 2017)

La hiérarchie entre les produits repose notamment sur le niveau de surmaturité attendu, exprimé dans le cahier des charges par la richesse minimale en sucre des raisins et par le titre alcoométrique volumique naturel minimum (TAVNM). Afin de garantir les caractéristiques gustatives des vins, en particulier leur équilibre sucre / acide / alcool, les cahiers des charges fixent également, pour chaque produit, un TAV acquis minimum. Pour prendre en compte l'effet inhibiteur de fortes concentrations en sucre sur l'action des levures, le TAV acquis minimum fixé dans les cahiers des charges peut, pour certaines appellations, varier selon la richesse naturelle en sucre du moût :

Appellations \ Règles du CDC	Richesse minimale en sucre des raisins	TAVNM	TAV acquis minimum
AOC Anjou-Coteaux de la Loire AOC Coteaux de l'Aubance AOC Coteaux du Layon	221 g/l	14 %	11 % si TAVN < 18 % 10 % si TAVN ≥ 18 %
AOC Bonnezeaux AOC Coteaux du Layon + nom de commune	238 g/l	15 %	12 % si TAVN < 19 % 11 % si TAVN ≥ 19 %
AOC Coteaux du layon + premier cru Chaume	272 g/l	16,5 %	11 %
AOC Quarts de Chaume	298 g/l	18 %	11 %

L'ODG a relevé qu'un Coteaux du Layon premier cru Chaume, dont le TAVN est de 17 à 18 %, devra viser un TAV acquis d'au moins 11 %, mais il lui faudrait atteindre au moins 12 % pour pouvoir prétendre à l'AOC Coteaux du Layon Rochefort, laquelle pourrait pourtant être considérée comme appellation de repli, compte tenu de son aire délimitée plus large et de ses autres conditions de production moins restrictives. Cette incohérence résulte d'une réglementation visant deux objectifs antagonistes : d'une part la volonté de marquer la hiérarchie entre les produits par un TAV acquis plus élevé pour les vins les plus hauts placés, d'autre part la difficulté d'atteindre des TAV acquis élevés pour les vins les plus riches en sucre.

Suite au difficile millésime 2012, l'ODG a demandé en mai 2013 une harmonisation des règles, en fixant à 10 % le TAV acquis minimum pour tous les vins des 3 AOC sous-régionales (Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux de l'Aubance et Coteaux de l'Aubance), quel que soit leur TAVN. Pour les produits dont le TAVNM est plus exigeant (Coteaux du layon + nom de commune, Bonnezeaux, Coteaux du Layon + premier cru Chaume, Quarts de Chaume), l'ODG demandait d'harmoniser le TAV acquis minimum à 11 % et d'abaisser ce minimum à 10 % pour les produits dont le TAVN est supérieur ou égal à 19 %.

En séance du 4 juin 2013, le CRINAO Val de Loire a examiné cette demande, mais n'a pas souhaité rendre un avis, car les cahiers des charges des appellations de vins liquoreux étaient alors en discussion au niveau communautaire (sur la question de l'enrichissement des vins présentant un TAVN supérieur à 15 %). Le CRINAO a toutefois relevé qu'il conviendrait de distinguer deux cas :

- le cas des vins récoltés avec de très fortes concentrations en sucre, pour lesquels un abaissement du TAV acquis s'explique par leur difficulté à fermenter ; pour ces vins, le recours à une formule progressive de type $TAV\ acquis = 15 - (TAVN/5)$ pourrait s'envisager ;
- le cas des vins de niveau sous-régional, pour lesquels la baisse du TAV acquis des vins les moins concentrés ne repose sur aucun argument technique mais affiche pour objectif de pallier à une éventuelle déficience de la matière première (la baisse du TAV acquis permettant de conserver davantage de sucres résiduels).

Après que les CDC, modifiés pour les dispositions relatives à l'enrichissement, soient entrés en vigueur, l'ODG a adressé un nouveau courrier à l'INAO le 7 octobre 2015. Les opérateurs faisaient savoir qu'ils souhaitaient que leur demande relative aux vins à forte richesse en sucre soit réexaminée, demandant désormais que le TAV acquis minimum soit abaissé à 9 % pour tous les produits de toutes les appellations dont le TAVN est supérieur ou égal à 18 %. Ce courrier demandait en revanche la suspension de la requête relative aux produits à teneur en sucre moins élevée (TAVN compris entre 14 et 18 %), pour lesquels une expérimentation sur le profil sensoriel des vins était en cours.

Les services de l'INAO ont relevé que le TAV acquis demandé était abaissé à 9 %, contre 10 % dans la demande initiale de 2013, sans qu'aucun nouvel argument ne le justifie. Ils ont noté aussi que cette demande risquait de compromettre toute possibilité de repli dans l'AOC régionale « Anjou » dont le TAV acquis minimum est fixé à 9,5 %. Les services ont signalé qu'il serait utile d'expliquer le décalage important entre la demande de l'Anjou et les règles qui régissent la plupart des autres AOC de vins liquoreux et ont regretté que le recours à une formule de type $TAV \text{ acquis} = 15 - (TAVN/5)$ n'ait pas été expertisé. Par courrier en date du 14 janvier 2016, ces remarques ont été transmises à l'ODG afin qu'il complète sa demande.

Avant de revenir vers l'INAO, l'ODG a attendu la présentation des résultats de l'expérimentation portant sur la typicité sensorielle de l'AOC « Coteaux du Layon » et sur l'acceptabilité, par les professionnels comme par les consommateurs, de vins avec des TAV faibles. En octobre 2017, une rencontre entre l'ODG et les services de l'INAO a permis de préparer le dossier final de demande.

Par courrier en date du 5 janvier 2018, l'ODG demande finalement une harmonisation de tous les cahiers des charges, en proposant de fixer le TAV acquis minimum à 10 % pour tous les produits et pour toutes les appellations.

Certaines années, en cas de dégradation des conditions climatiques d'arrière-saison, lorsque l'état de la vendange ne permet plus de revendiquer un vin blanc sec, les producteurs peuvent se retrouver dans une impasse technique. Dans ce contexte, afin de conserver le plus possible de sucres résiduels dans les vins, la demande de l'ODG vise à pouvoir utiliser le levier d'un abaissement du TAV, plutôt qu'un recours systématiquement aux méthodes d'enrichissement. Depuis le 1^{er} janvier 2015, l'enrichissement par sucrage à sec ou par ajout de moût concentré rectifié est interdit au-delà de 15 %. L'enrichissement par concentration partielle des moûts reste autorisé, mais sa mise en œuvre est coûteuse, complexe et présente des risques sur le plan qualitatif, surtout dans le cas de vendanges botrytisées (augmentation de l'acidité totale, combinaison du SO₂ qui mène à augmenter les doses de sulfites, concentration des éventuels mauvais goûts).

Les CDC actuels prévoient déjà un TAV acquis minimum de 10 % pour les vins des AOC « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux de l'Aubance » et « Coteaux du Layon » dont le TAVN est supérieur ou égal à 18 %. L'ODG demande que cette règle soit étendue aux AOC « Quarts de Chaume », « Bonnezeaux », « Coteaux du Layon » suivie d'un nom de commune ou suivie de « premier cru Chaume », ainsi que, de façon plus générale, aux vins dont le TAVN est inférieur à 18 %. Selon les résultats d'une étude menée par l'ESA en 2015-2016 sur la typicité sensorielle des vins, la quantité de sucres résiduels semble jouer un rôle bien plus important dans la note d'exemplarité des produits que leur TAV acquis. Cette expérimentation montre notamment que des vins présentant des TAV compris entre 9 et 10 % peuvent présenter les caractéristiques sensorielles attendues de l'AOC « Coteaux du Layon ».

Dans le cas de moûts à forte richesse en sucre (TAVN supérieur ou égal à 18 %), l'ODG explique que des arrêts de fermentation peuvent survenir, limitant l'acquisition d'un TAV élevé. En effet, une forte concentration en sucres augmente la pression osmotique, réduisant l'activité des levures. Ces problèmes sont amplifiés en présence de *Botrytis cinerea*, par la carence constatée en azote assimilable des moûts et par l'action inhibitrice sur la croissance levurienne de la « botryticine » secrétée par le champignon. Une harmonisation à 10 % du TAV acquis minimum de tous les produits devrait permettre de résoudre ce problème dans la majorité des cas. L'ODG précise avoir étudié le recours à la formule mathématique proposée en séance du CRINAO le 4 juin 2013 : son application ne donne pas satisfaction et son caractère modulable serait susceptible par ailleurs de complexifier la situation.

III – Avis du CRINAO Val de Loire

Cette demande a été présentée au CRINAO Val de Loire du 30 janvier 2018 qui a émis un avis favorable pour le lancement de l'instruction de la demande.

IV – Analyse des services

Les services observent qu'il existe trois principales catégories de produits sur le marché :

- Des vins d'entrée de gamme qui présentent un taux de sucre résiduel relativement faible (35-50 g/l), surtout en AOC « Coteaux du Layon » : pour ces vins, la recherche d'un niveau de maturité peu élevé (TAVN de 14 à 15 %) permet d'obtenir un rendement proche du rendement annuel ; ces vins sont surtout consommés par une clientèle locale.
- Les vins du cœur de gamme, correspondant aux AOC « Coteaux du Layon », « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou-Coteaux de la Loire », avec une richesse en sucre moyenne (70 à 100-120 g/l environ) ; ces vins constituent la référence « d'exemplarité » selon l'étude de l'ESA citée par l'ODG.
- Des vins de haut de gamme, avec de fortes teneurs en sucres ; ils correspondent aux cuvées particulières et aux AOC les plus prestigieuses (« Quarts de Chaume », « Bonnezeaux », « Coteaux du Layon » suivi d'un nom de commune ou de « premier cru Chaume ») ; ces vins sont produits avec des rendements faibles et valorisés à des prix élevés sur des marchés de niche.

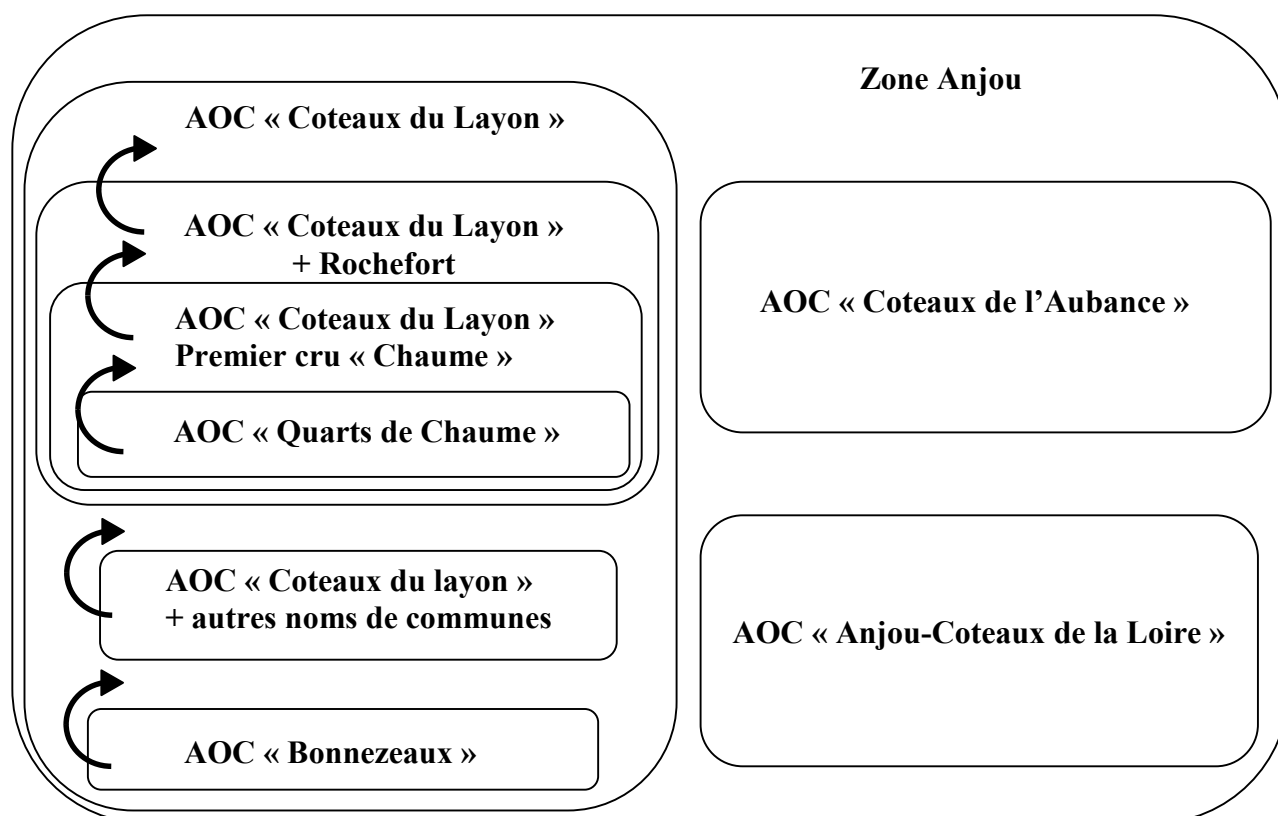
Les services rappellent que le fondement de ces appellations repose sur une caractéristique particulière des vendanges : des raisins récoltés à surmaturité, du fait d'une concentration naturelle sur souche, avec présence ou non de pourriture noble. L'identité et la typicité des vins appartenant à cette catégorie originale de produits se caractérise en conséquence par la présence d'arômes de surmaturité (arômes de fruits mûrs, de fruits cuits ou confits, de coing, de miel...). Pour ces appellations de vins liquoreux, la notion de terroir repose en effet sur l'existence de territoires particuliers permettant l'obtention régulière de ces vendanges surmuries, et leur lien à l'origine est construit sur cette exigence. Il appartient donc aux ODG, et cela avant tout considération technique ou analytique décrivant les vins, de démontrer l'appartenance de tous les produits des AOC concernées à cette famille particulière des vins liquoreux. La question se pose plus particulièrement pour les vins dits d'entrée de gamme (AOC « Coteaux du Layon », « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou-Coteaux de la Loire ») dont le TAVNM actuel est fixé à 14 %, élaborés à partir de vendanges dont les richesses naturelles sont compatibles avec la production de vins secs. Les services préconisent que la réflexion sur les TAV acquis porte, dans un premier temps, sur la définition des particularités des produits revendiqués et prenne en compte, dans un deuxième temps, l'ensemble des descripteurs analytiques des vins finis (degré d'alcool acquis, teneur minimale en sucres résiduels, TAVNM, degré maximum, voire d'autres paramètres...).

Sur le plan technologique, les services confirment les difficultés de fermentation que rencontrent parfois, en Anjou, les moûts de chenin à forte teneur en sucre. De telles difficultés peuvent s'observer en raison de la pression osmotique pour les produits très fortement concentrés, mais s'observent aussi parfois sur des produits moins fortement concentrés (titre en puissance de 16-17 %), et en cas de vendanges atteintes par la pourriture noble du fait de l'action de la botryticine et de la consommation de sucres et de nutriments par le champignon au cours de la surmaturation sur souche. La demande de l'ODG d'abaisser le TAV acquis de tous les vins pourrait permettre de répondre à une problématique technique réelle.

Les services relèvent que la modification demandée par l'ODG a pour effet, dans la plupart des cas, d'abaisser de 1 % le TAV acquis minimum, et dans certains cas de l'abaisser de 2 % (voir le tableau ci-après). Ceci pourrait conduire à la production de vins sensiblement moins alcoolisés et nettement plus sucrés (jusqu'à 30-35 g/l de sucres supplémentaires). Une telle modification des paramètres analytiques ne peut pas être sans effet sur l'équilibre organoleptique des produits. En l'état, le dossier fourni par l'ODG n'apporte pas de réelle garantie sur l'impact de la demande à cet égard.

Appellation \ Règles du CDC	TAVN	TAV acquis minimum actuel	TAV acquis minimum demandé
AOC Anjou-Coteaux de la Loire	14 % à 18 %	11 %	10 %
AOC Coteaux de l'Aubance			
AOC Coteaux du Layon	≥ 18 %	10 %	10 %
AOC Bonnezeaux	15% à 19 %	12 %	10 %
AOC Coteaux du Layon + nom de commune	≥ 19 %	11 %	10 %
AOC Coteaux du Layon + premier cru Chaume	≥ 16,5 %	11 %	10 %
AOC Quarts de Chaume	≥ 18 %	11 %	10 %

Les services rappellent qu'une organisation hiérarchique pyramidale existe entre l'AOC d'échelle sous-régionale « Coteaux du Layon », le niveau d'échelle communale constitué par l'AOC « Coteaux du Layon » suivie d'un nom de commune, le niveau de la mention « premier cru » pour la dénomination « Chaume » et le niveau de la mention « grand cru » pour l'AOC « Quarts de Chaume » (cf. schéma ci-dessous). Les cahiers des charges de ces deux derniers niveaux fixent, dans certains cas, un TAV acquis minimum inférieur (11 %) à celui du niveau « Coteaux du Layon » suivie d'un nom de commune (12 %). Il s'agit là d'un « point d'incompatibilité » pour l'éventuel repli des produits, tel que défini par le groupe de travail national « Repli et hiérarchisation ». La demande de l'ODG d'harmoniser le TAV acquis de tous ces produits aurait pour effet de faire disparaître ces cas d'incompatibilité.



Sur un tout autre plan, les services ont expertisé les conséquences de la demande en matière de contrôle. Les manquements sur le non respect des règles relatives aux TAV acquis sont rares, ce qui montre que les producteurs se sont approprié les règles actuelles des cahiers des charges. Les services considèrent donc que la modification demandée, qui ne porte que sur des valeurs-cibles, ne posera pas de problème particulier à l'égard du plan de contrôle. Un document de contrôlabilité élaboré par l'ODG et visé par l'organisme d'inspection ASSVAS est joint en annexe à la demande.

Enfin, les services signalent que les cahiers des charges des 5 AOC concernées ont fait l'objet d'autres demandes de modifications. Celles-ci portent sur les dispositions relatives aux pratiques culturales (introduction de dispositions agro-environnementales) et à la récolte (suppression du ban des vendanges), dans le cadre d'une demande collective qui concerne toutes les AOC gérées par la Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur, soient 16 cahiers des charges. Le volet relatif à aux dispositions agro-environnementales étant actuellement en cours d'examen par la commission nationale «Environnement», cette demande groupée n'a pas encore été présentée pour recevabilité à la commission permanente.

A l'initiative des services, d'autres modifications de forme devront être apportées par ailleurs à l'ensemble de ces 16 cahiers des charges (actualisation des aires géographiques suite à des fusions de communes, cohérence des dates de mise en circulation entre entrepositaires agréés avec les durées d'élevage, simplification du chapitre des points principaux à contrôler, améliorations rédactionnelles diverses). L'ensemble des modifications, le vote final des cahiers des charges modifiés, le lancement de la procédure nationale d'opposition ainsi que la modification du plan d'inspection n'interviendront qu'à l'issue de l'instruction de ces demandes collectives.

Si la commission permanente juge cette demande recevable, elle souhaitera peut-être désigner une commission d'enquête pour procéder à l'instruction de celle-ci. Dans cette hypothèse, les services ont rédigé un projet de lettre de mission qui figure en annexe de la présente note.

V – Questions posées à la commission permanente

La commission permanente est invitée à :

- **prendre connaissance de la demande de modification des cahiers des charges des AOC « Anjou-Coteaux de la Loire », « Bonnezeaux », « Coteaux de l'Aubance », « Coteaux du Layon » et « Quarts de Chaume », visant une harmonisation du TAV acquis minimum de tous les vins à 10 % ;**
- **prendre connaissance des arguments de l'ODG et des projets de cahiers des charges modifiés ;**
- **prendre connaissance de l'analyse des services et de l'avis du CRINAO ;**
- **se prononcer sur la recevabilité de la demande ;**
- **le cas échéant, nommer une commission d'enquête pour étudier la demande et approuver sa lettre de mission.**

Annexes :

- Courrier de demande de l'ODG
- Argumentaire de l'ODG partie 1 (vins dont le TAVN est compris entre 14 % et 18 %)
- Argumentaire de l'ODG partie 2 (vins dont le TAVN est supérieur ou égal à 18 %)
- Projet de cahier des charges modifié de l'AOC « Anjou-Coteaux de la Loire »
- Projet de cahier des charges modifié de l'AOC « Bonnezeaux »
- Projet de cahier des charges modifié de l'AOC « Coteaux de l'Aubance »
- Projet de cahier des charges modifié de l'AOC « Coteaux du Layon »
- Projet de cahier des charges modifié de l'AOC « Quarts de Chaume »
- Projet de lettre de mission de la commission d'enquête



INAO
Monsieur Philippe Brisebarre
16 rue du Clon
49 000 Angers

Angers, le 5 janvier 2017

Monsieur le Président,

Par la présente et après validation des sections Coteaux du Layon, Coteaux du Layon premier cru Chaume, Quarts de Chaume Grand Cru, Coteaux de l'Aubance, Bonnezeaux et Anjou Coteaux de la Loire, nous déposons auprès de vous une demande de modification des cahiers des charges portant sur le tav acquis de ces appellations.

Vous trouverez ci-joint notre argumentaire et ainsi que les projets de cahier des charges faisant apparaître la modification.

Nous vous remercions de l'attention que vous voudrez bien porter à notre demande et vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos sincères salutations.

Le Président

Laurent Ménestreau

PJ :

- (1) Notes de présentation et de motivation du projet (2 parties)
- (2) Projets de cahier des charges
- (3) Document de contrôlabilité

Cadre de la demande :

1/AOC concernées :

- COTEAUX DU LAYON et COTEAUX DU LAYON + nom de commune
- COTEAUX DU LAYON 1^{ER} CRU CHAUME
- BONNEZEAUX
- COTEAUX DE L'AUBANCE
- ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE

2/Pour les vins dont le TAVNM est \geq 14% vol. et $<$ 18 % vol

Aujourd'hui, l'AOC Coteaux du Layon est une appellation socle avec un volume récolté annuellement d'environ 40 000 hl.

En ce qui concerne le profil produit de ces vins moelleux, on constate une évolution vers la constitution d'une gamme qui se présente de la manière suivante :

- Les produits d'exception, dont la production est variable en fonction des millésimes et qui sont des reflets des conditions climatiques exceptionnelles d'un millésime.
- Les vins dits « génériques » dont le volume est important (entre 36 000 et 38 000 hl/an) et dont les caractéristiques sont les suivantes :
 - plus faiblement concentrés, ils présentent une aromatique caractérisée par des notes d'agrumes, de fruits jaunes accompagnées de notes florales et de surmaturité.
 - l'équilibre sucre/acidité/alcool est le paramètre essentiel qui guide les producteurs lors des vinifications, pour avoir, en bouche la fraîcheur donnée par l'acidité, la rondeur de la sucrosité et le gras notamment de l'alcool.

Cette production demande une régularité quantitative, facilitée par l'enrichissement.

Depuis le 1^{er} Janvier 2015, la réglementation concernant cette pratique œnologique a évolué. Le TAV Total maximum après enrichissement, par sucrage à sec ou par adjonction de moût concentré rectifié, est aujourd'hui plafonné à 15 % vol. Ce type d'enrichissement présente des risques, car il est difficile de maîtriser parfaitement le rendement de conversion sucres/alcool des levures. Le risque étant de dépasser le TAV acquis réglementaire.

Pour les moûts plus concentrés ($>$ 15 % vol.), l'enrichissement par concentration partielle dans la limite d'une concentration de 10 % du volume mis en œuvre, est ajouté aux pratiques œnologiques, afin de porter le TAV Total à 19 % vol. maximum.

Cependant, l'utilisation des techniques soustractives est également risquée sur les moûts issus de vendanges botrytisées. En effet, ce traitement aura un impact sur la composition physico-chimique globale des moûts et des vins :

- augmentation de l'acidité totale (difficultés pour atteindre équilibre sucre/acidité/alcool souhaité)
- augmentation du pouvoir de combinaison du dioxyde de soufre : la part de SO₂ actif est réduite (difficultés rencontrées lors du mutage et pendant l'élevage, puis le stockage en vrac ; lors doses utilisées seront nécessairement plus importantes, avec le risque d'atteindre la limite maximale autorisée, à savoir 400 mg/L)
- parallèlement à l'enrichissement en sucres, les mauvais goûts subissent également une concentration (Goûts Moisis-Terreux (GMT), champignon, moisissure...)

Cette technique est moins souple en terme d'organisation du travail de cave, nécessite généralement l'intervention d'un prestataire de service. Elle est également plus coûteuse (coût de la prestation et perte de volume).

Globalement, la mise en œuvre de la concentration partielle des moûts est plus complexe que l'enrichissement à sec ou par ajout de Moût Concentré Rectifié (MCR).

De plus, des évolutions réglementaires pourraient conduire à une remise en cause de l'utilisation des techniques soustractives d'enrichissement au-delà de 15 % vol. (conformité des cahiers des charges actuels avec la réglementation communautaire).

Par ailleurs, il est nécessaire de travailler à la mise en cohérence des cahiers des charges en ce qui concerne le TAV acquis minimum, car des vins d'AOC différentes peuvent être élaborés à partir de moûts ayant le même TAVNM et pourtant, les règles de TAV acquis auxquelles ils sont soumis ne sont pas identiques.

Par exemple,

- un Coteaux du Layon + nom de commune, non enrichi dont le TAVNM est de 17 % vol. devra avoir un TAV acquis minimum de 12 % vol.
- un Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume, non enrichi dont le TAVNM est de 17 % vol. devra avoir un TAV acquis minimum de 11 % vol.

Dans cette situation, les replis entre ces AOC ne sont pas possibles.

Enfin, il est aussi nécessaire de prendre en considération l'importance des risques pris par les producteurs lorsqu'ils souhaitent produire ces vins issus de pourriture noble et la situation d'impasse dans laquelle ils se trouvent face à des vendanges dégradées ne pouvant plus être destinées à la production de vins blancs secs.

Une dégradation des conditions climatiques au cours des vendanges, telle que les professionnels de notre vignoble l'ont vécue en 2012, les a conduit dans une situation critique, à laquelle, les cahiers des charges de ces AOC, n'apportent pas de réponse.

Dans le but de comprendre quelle serait l'influence de titres alcoométriques peu élevés sur l'expression sensorielle des vins liquoreux, l'ESA a réalisé une étude de 2015 à 2016 portant sur la « Typicité sensorielle des vins de l'AOC Coteaux du Layon et acceptabilité par les acteurs (professionnels et consommateurs) de vins à titre d'alcool volumique plus faibles ».

Nous vous présentons, ici, les points forts de cette étude. Tout d'abord, le travail a porté sur la mise en évidence des caractéristiques aromatiques des vins de l'AOC Coteaux du Layon et d'autre part, sur l'importance de la construction de l'équilibre de ces vins (articulation entre les caractères sucré/acide/alcool).

1 – Caractérisation de la typicité sensorielle des 24 vins étudiés par des professionnels

Données physico-chimiques des 24 vins de l'étude :

Produit	Millésime	TAP (%vol)	TAV (%vol)	Glucose + Fructose (g/l)	Alcool en puissance (%vol)	Acidité volatile (g/l H2SO4)	Acidité totale (g/l H2SO4)
Layon5	2013	16,0	12,1	64,9	3,9	0,51	4,9
Layon9	2014	17,3	12,1	87,9	5,2	0,38	4,5
Layon7	2013	16,4	11,6	80,9	4,8	0,64	5,2
Layon10	2014	16,8	11,5	88,7	5,3	0,59	4,4
Layon12	2014	17,2	11,4	96,5	5,7	0,52	4,9
Layon1	2011	16,2	11,4	81,7	4,9	0,50	4,3
Layon8	2014	15,9	11,2	79,0	4,7	0,49	4,4
Layon3	2013	15,6	11,1	75,4	4,5	0,39	4,4
Layon6	2013	17,3	11,1	104,7	6,2	0,51	5,0
Layon14	2014	15,1	11,1	67,5	4,0	0,57	5,7
Layon4	2013	15,7	11,0	79,9	4,7	0,43	4,6
Layon2	2012	16,0	11,0	84,1	5,0	0,42	3,7
Layon11	2014	15,0	10,9	67,9	4,0	0,32	4,7
Layon13	2014	14,2	10,9	55,9	3,3	0,53	5,2
NonLayon1	2014	14,5	10,3	72,0	4,3	0,44	5,5
NonLayon2	X	13,8	10,0	63,2	3,8	0,48	4,6
Expe6	2014	13,6	9,9	61,8	3,7	0,31	4,3
Expe2	2014	15,2	9,9	89,8	5,3	0,40	4,3
Expe7	2014	13,7	9,2	75,7	4,5	0,30	4,3
Expe3	2014	15,5	9,2	107,2	6,4	0,38	4,4
Expe4	2014	14,6	9,1	93,0	5,5	0,35	4,5
Expe1	2014	15,8	8,7	119,1	7,1	0,39	4,7
Expe8	2014	13,6	8,2	91,0	5,4	0,29	4,3
Expe5	2014	14,58	8,125	108,7	6,5	0,34	4,6

Le **test d'exemplarité** a été réalisé en mai 2015 (année 1 de l'étude) avec 31 professionnels de la filière viticole de la région Anjou (25 hommes et 6 femmes, âge moyen 46 ans), connaisseurs des vins de l'AOC Coteaux du Layon dont 18 producteurs, 9 œnologues, 1 ingénieur viticole et 3 personnes formées aux contrôles organoleptiques. **L'objectif était ici de d'évaluer le niveau d'exemplarité des vins de l'étude, d'identifier s'il existait un consensus concernant la typicité des Coteaux du Layon par les professionnels de la filière, et également d'évaluer les caractéristiques qui permettent d'identifier les vins AOC Coteaux du Layon.** Les séances de dégustation se sont déroulées sur 3 semaines en fonction des disponibilités des professionnels. Les professionnels devaient déguster les 24 vins sur deux séances, soit 12 vins par séance. Les dégustations se sont déroulées dans une salle d'analyse sensorielle appartenant à l'Association de Services des Syndicats Viticoles de l'Anjou et de Saumur (ASSVAS), à Brissac-Quincé.

La consigne du test d'exemplarité, adaptée de celle de Ballester (2004) était la suivante : « Pour cette tâche vous aurez à déguster une série de 12 vins. Ces vins sont tous issus du cépage Chenin blanc mais ne sont pas forcément des Coteaux du Layon. Nous vous demandons d'imaginer que vous avez à expliquer à un ami ce qu'est un Coteaux du Layon. Pour cela vous pouvez lui suggérer de goûter un vin. Pour chaque vin présenté, vous devez répondre à la question suivante : « Pensez-vous que ce vin est un bon ou un mauvais exemple de Coteaux du Layon ? ». A cause de différentes pratiques œnologiques, il est possible qu'un vin ne semble pas être un bon exemple de cette appellation, et inversement. Nous nous intéressons uniquement à votre opinion personnelle pour ce test. »

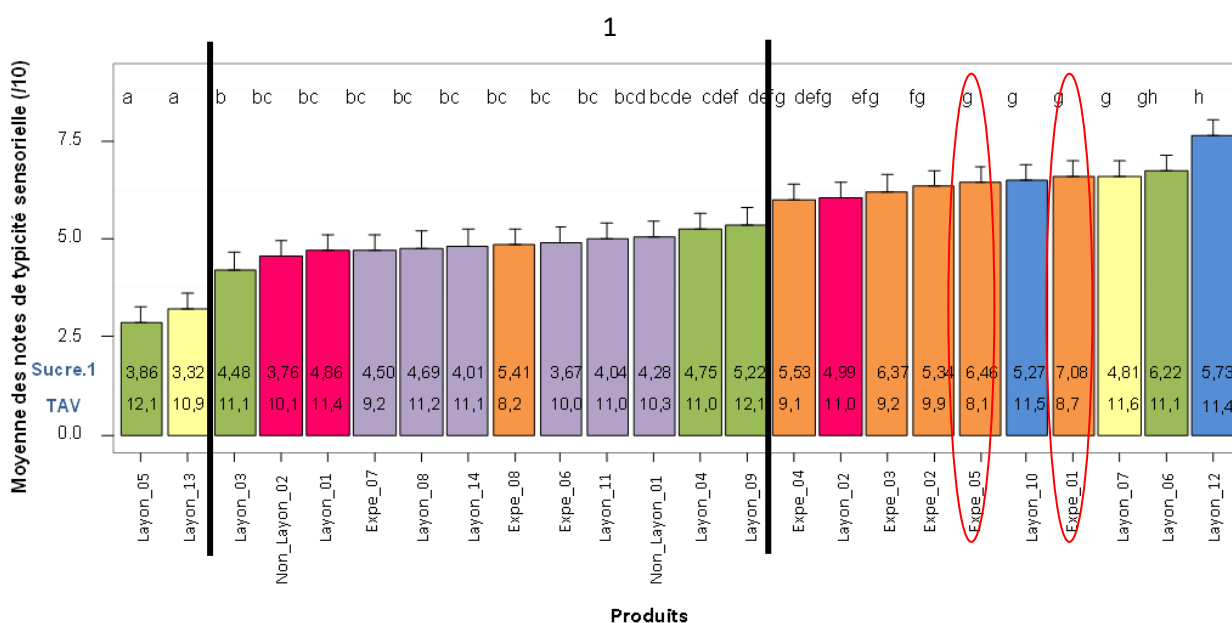
Les dégustateurs devaient attribuer à chaque vin une note de typicité/exemplarité sur une échelle non structurée allant de « Mauvais exemple » à « Bon exemple » de vins de l'AOC Coteaux du Layon. Une note a donc été attribuée à chaque produit par chaque dégustateur et ils devaient ajouter par commentaires libres les défauts et qualité des vins.

Il a été réalisé une Analyse en Composantes Principales (ACP) entre la notation des professionnels et en variable supplémentaire la typicité sensorielle, qui montre qu'il y avait un fort consensus entre les juges (positionnement dans le même demi-cadrant). Ceci confirmant qu'il existerait bien une typicité sensorielle des vins de l'AOP Coteaux du Layon, même si cette appellation a une certaine ancienneté et présente une certaine diversité.

La moyenne générale des notes de typicité obtenue est de $5,4 \pm 0,70$. Deux paliers sont visibles sur la figure 1 : un premier après le vin Layon13 et un second après le vin Layon9. Bien que ne respectant pas le cahier des charges de l'AOC, des vins expérimentaux ont des notes d'exemplarité supérieures à la moyenne de l'échelle et peuvent donc être considérés comme de bons exemples. Les vins expérimentaux Expe1 et Expe5 sont proches des vins avec les plus fortes notes moyennes d'exemplarité.

Ce résultat montre que des vins à TAV faible peuvent avoir les caractéristiques sensorielles correspondant à la typicité des vins de l'AOC.

Figure 1: Notes moyennes d'exemplarité et taux de sucre et TAV (%vol) par produit. Les couleurs correspondent aux 6 groupes (clusters) d'une Classification Ascendante Hiérarchique.



A. Les arômes :

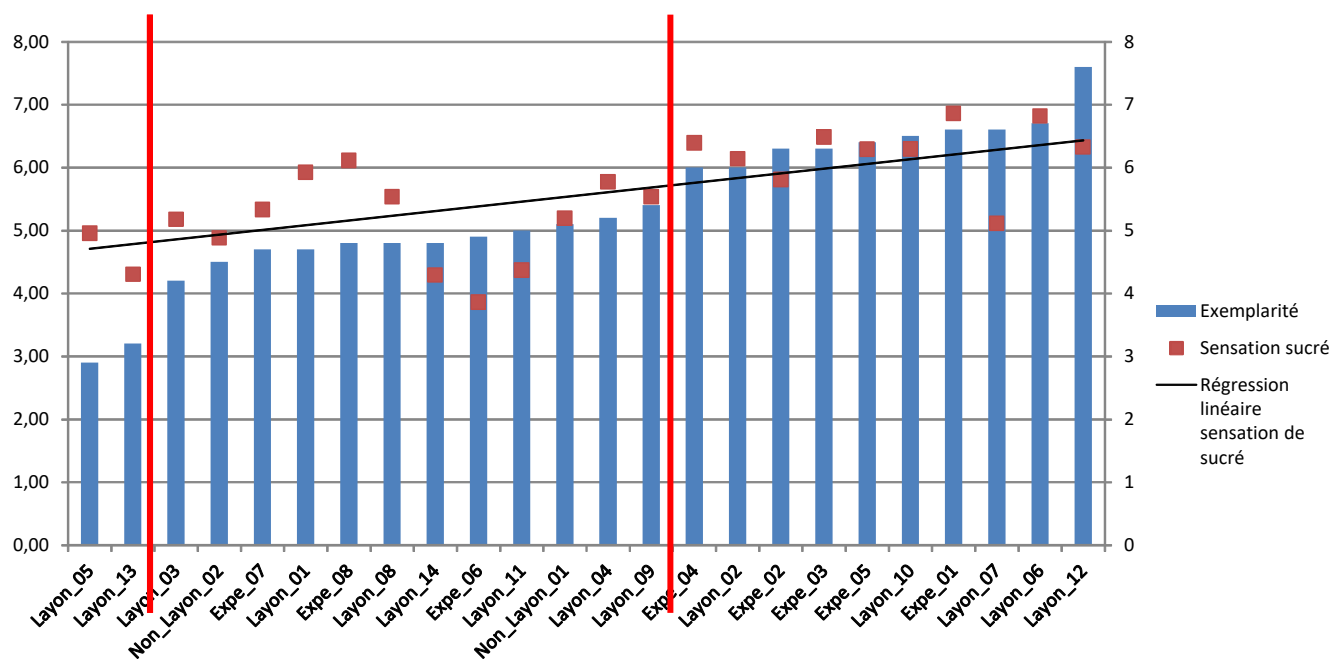
Nous remarquons que certains profils aromatiques sont notés plus typiques et notamment le groupe 1 (orange), composé de la majorité des produits expérimentaux. **Les vins de ce groupe sont des vins décrits comme des vins aux arômes de miel, de fruits exotiques, sucrés, et aux odeurs de fruits blancs selon le panel ; et fruités et compotés pour les professionnels (Tableau 1).**

Tableau 1 : Récapitulatif des données des clusters établis grâce au panel conventionnel et comparaison des résultats avec les commentaires des professionnels

Cluster	Produits	Description du panel	Description des professionnels
Cluster 1	Expe_01, Expe_02, Expe_03, Expe_04, Expe_05, Expe_08	Vins aux arômes de miel et de fruits exotiques, odeur de fruits blancs. Vins sucrés mais peu alcoolisés, peu brûlant, peu amers et peu acides. Moins empyreumatiques et d'odeur de fermenté	Vins fruités et compotés de type demi-sec avec défauts de CO ₂ , de perlant, de pomme et d'oxydation. Pas de défaut de couleur, ni d'amertume, ni d'arômes

B. L'équilibre sucre/acidité/alcool

Les profils sensoriels n'expliquent donc qu'une partie de l'exemplarité. Un second paramètre important semble être la quantité de sucres résiduels (figure 1). Le TAV semble, lui, jouer un rôle moindre. Le graphique ci-dessous confirme la corrélation entre le niveau d'exemplarité et la sensation de sucré déterminée par le panel expert dans les vins. Ce résultat montre que les professionnels ont tendance à privilégier le sucre comme facteur de l'exemplarité.



Note d'exemplarité et sensation de sucré (panel expert) par produit

2 – Caractérisation sensorielle des 8 vins par un panel expert entraîné

La sélection des 8 vins (parmi les 24 vins de la sélection initiale) a été réalisée sur la base des caractérisations sensorielles des 24 vins faites par le panel entraîné et les professionnels.

Les critères de sélection ont été :

- d'éliminer les vins avec défauts (e.g. goût de bouchon),
- de conserver une large diversité de produits,

- de concentrer plus strictement sur les limites basses du cahier des charges au niveau du taux d'alcool (entre 14,5 % vol. et 16 % vol.),
- de conserver une répartition équilibrée de vins commerciaux et expérimentaux.

Une mesure de la couleur a été réalisée en complément sur ces vins pour voir si la couleur avait impacté l'appréciation, mais il n'a pas été révélé d'impact et de différences significatifs.

Données physico-chimiques des 8 vins sélectionnés:

Produit	Millésime	TAP (%vol)	TAV (%vol)	Glucose + Fructose (g/l)	Alcool en puissance (%vol)	Acidité volatile (g/l H2SO4)	Acidité totale (g/l H2SO4)
Layon4	2013	15,7	11,0	79,9	4,7	0,43	4,6
Layon2	2012	16,0	11,0	84,1	5,0	0,42	3,7
Layon11	2014	15,0	10,9	67,9	4,0	0,32	4,7
NonLayon2	X	13,8	10,0	63,2	3,8	0,48	4,6
Expe7	2014	13,7	9,2	75,7	4,5	0,30	4,3
Expe1	2014	15,8	8,7	119,1	7,1	0,39	4,7
Expe8	2014	13,6	8,2	91,0	5,4	0,29	4,3
Expe5	2014	14,58	8,125	108,7	6,5	0,34	4,6

Dans cette sélection, sont présents 3 vins AOC Coteaux du Layon, 1 non Layon et 4 vins expérimentaux. Les vins expérimentaux ont été produits sur la base d'un moût dilué pour obtenir les différents TAP souhaités.

23 descripteurs permettent de discriminer les 8 vins de l'étude de façon significative avec un taux d'erreur de 10% (Tableau 2). Parmi ces descripteurs, 18 sont identiques pour les deux profils conventionnels (24 et 8 vins).

Tableau 2 : 21 descripteurs significatifs à 10% d'erreur, profil conventionnel sur les 8 vins (année 2)

Descripteurs	Code Fizz	Effet Produit (p-value)
Odeur d'animal	O_Animal	0
Odeur de fermenté	O_Fermente	0
Acidité	S_Acide	0
Sucre	S_Sucre	0
Amertume	S_Amer	0
Brûlant	S_Brûlant	0
Arôme de fermenté	A_Fermente	0
Arôme d'alcool	A_Alcool	0
Arôme de miel	A_Miel	0,001
Odeur de moisi-terreux	O_Moisi_Terreux	0,004
Arôme de bois	A_Boise	0,012
Odeur de fruits blancs	O_F_Blancs	0,013
Odeur de coing	O_Coing	0,013
Odeur de pomme	O_Pomme	0,014
Odeur d'agrumes	O_Agrumes	0,023
Arôme de fruits blancs	A_F_Blancs	0,04
Arômes empyreumatique	A_Empyreumatique	0,051
Arôme de moisi-terreux	A_Moisi_Terreux	0,075
Arôme florale	A_Floral	0,077
Intensité odorante	Int_Odeurs	0,086

3 – Evaluation et caractérisation de la typicité sensorielle des 8 vins par des professionnels

Le tableau 3, ci-dessous, montre que les vins Expe1 et Expe5 sont des vins jugés plus majoritairement que les autres vins comme de « très bon exemples » de l'AOC Coteaux du Layon.

Les professionnels ont décrit (tableau 4 ci-après) le vin Expe1 comme étant un vin aromatique et concentré, et le vin Expe5 comme un vin frais et équilibré. Le vin Expe5 a cependant été jugé comme étant trop sucré. Le vin Expe8 est un vin noté comme étant un « bon exemple » par les professionnels et comme étant frais et équilibré ; le vin Expe7 comme un « moins bon exemple » car « pas assez acide ».

Les vins Layon2 et NonLayon1 ont, eux, été jugés comme de « mauvais exemples ». Le produit NonLayon1 est décrit comme étant plat, acide et pas assez sucré et le vin Layon_02 comme ayant une bonne odeur mais soufré, et évolué. Le produit Layon2 crée des désaccords entre professionnels. Il regroupe, en effet, le troisième plus grand nombre de « très bon exemple » après les produits Expe1 et Expe5, mais est aussi cité le plus grand nombre de fois comme « mauvais exemple ». Le terme « évolué » a d'ailleurs été utilisé en terme positif ou négatif.

Tableau 3 : Résultats du test du Khi2 par case, les nombres dans les cases correspondent au nombre de fois où le vins a été positionné dans le niveau/classe d'exemplarité.

Étiquettes de lignes	Non_Layon_01	Layon_02	Layon_04	Layon_11	Expe_01	Expe_05	Expe_07	Expe_08	Total général
Très bon exemple	2	5	2	4	9 (+)*	9 (+)*	1	3	35
Bon exemple	6	6	12	9	11	13	11	17 (+)**	85
Moins bon exemple	10	3	8	8	5	2 (-)*	14 (+)**	6	56
Mauvais exemple	10 (+)*	14 (+)***	6	7	3	4	2 (-)*	2 (-)*	48
Total général	28	28	28	28	28	28	28	28	224

(+) or (-) indicate that the observed value is higher or lower than the expected theoretical value.
 *** p < 0.001, ** p < 0.01 and * p < 0.05; effect of the chi square per cell

Tableau 4 : Comparaison de la description des 8 vins par le panel expert entraîné, les consommateurs et les professionnels

Produit	Description du panel	Description des consommateurs	Description des professionnels (Commentaires des focus groupes)
Layon_02	Vin présentant des odeurs de miel, animal et fermenté et des arômes d'alcool	Vin liquoreux, belle couleur dorée mais avec défauts de goût et d'odeur	Vin avec une bonne odeur, évolué, soufré, asséchant
Layon_04	Vin acide présentant des odeurs de fermenté, moisi-terreux, et des arômes d'alcool, et boisé	Vin acide, avec un arrière-goût, défaut d'alcool et bouchonné	Vin avec une bonne quantité de sucre mais pas assez frais
Layon_11	Vin moins sucré, avec des odeurs animal, et de moisi-terreux, des arômes d'agrumes	Vin piquant, trop clair, sec, astringent	Vin très acide, avec un défaut d'alcool et de type sauvignon
Non_Layon_02	Vin acide, avec des arômes et odeurs d'alcool et de fermenté, ayant moins de sucre et d'arômes de miel et de fruits blancs	Vin boisé mais pas assez sucré, fade	Vin plat, pas assez fruité, pas assez de gras, pas assez de sucre et trop acide
Expe_01	Vin sucré, aux arômes de miel, de fruits jaunes et blancs, moins acide et présentant moins d'arômes d'alcool et d'agrumes et avec une intensité odorante moins marquée	Vin rond, avec un goût intense, sucré, couleur foncée	Vin aromatique et concentré
Expe_05	Vin avec des odeurs de fruits blancs, et de coings	Vin fruité, perlant, couleur dorée, pas de défaut d'amertume	Vin frais et équilibré, mais trop sucré et pas assez odorant
Expe_07	Vin acide avec des odeurs de coing et une intensité odorante moins marquée	Vin frais, mais acide, et peu aromatique	Vin pas assez acide
Expe_08	Vins aux odeurs et arômes florales, de pomme, moins d'arômes d'alcool et de boisé	Vin perlant, pas de défaut d'alcool	Vin frais, perlant, et vif

4 – Conclusion de l'étude

Ainsi, l'étude montre qu'en présence de TAV acquis faibles, le profil aromatique des vins produits peut correspondre à la typicité des vins du Coteaux du Layon.

De plus, la composante 'sucré' et sans doute les équilibres acide-sucre sont probablement plus importants pour la construction de l'exemplarité des Coteaux du Layon que la quantité d'alcool présente au final dans le vin.

Les résultats montrent aussi qu'en considérant un TAV minimal de 10% vol, des équilibres 10+4 (68g/L SR) ou 10+5 (85g/L SR) sont des équilibres qui semblent conformes à la typicité de l'AOC Coteaux du Layon.

Pour conclure, dans ce contexte et d'après les différents résultats, l'objectif est d'éviter au maximum le recours à l'enrichissement, qu'il soit réalisé par méthodes additives ou soustractives et, sans impacter la typicité, d'utiliser l'abaissement du TAV acquis à 10 % vol. comme levier.

Cadre de la demande :

1/AOC concernées :

- QUARTS DE CHAUME
- COTEAUX DU LAYON et COTEAUX DU LAYON + nom de commune
- COTEAUX DU LAYON 1^{ER} CRU CHAUME
- BONNEZEAX

2/Pour les vins dont le TAVNM est \geq 18 % vol

Les producteurs des ces AOC peuvent rencontrer des difficultés, lors des vinifications, quant au respect du point de leurs cahiers des charges relatif au titre alcoométrique volumique acquis minimum après fermentation.

Les vins dont le titre alcoométrique naturel est supérieur ou égal à 18 % vol. peuvent, malgré le respect des conditions de production en amont, l'attention portée à l'hygiène du matériel vinaire, la maîtrise des températures de fermentation et des fermentations lentes voire exagérément lentes dites languissantes de plusieurs mois (avec un risque fort de production d'acidité volatile), certains producteurs font face à des problèmes d'arrêt de fermentation. Cet arrêt de fermentation intervient généralement avant d'avoir atteint le titre alcoométrique acquis réglementaire de 12 % vol. ou 11 % vol. en fonction des AOC.

Dans cette situation, au niveau de la cellule de levure, l'arrêt de fermentation se traduit par un blocage de la réaction de transformation du sucre en alcool (éthanol). Il est alors très difficile de rétablir l'activité des levures.

En effet, bien que le moût de raisin soit un milieu très fermentescible, l'action de *Botrytis cinerea* sur sa composition chimique diminue fortement sa fermentescibilité ; les causes des blocages de la fermentation alcoolique sont multiples :

- La forte concentration en sucres est le facteur limitant essentiel : difficulté pour les levures de s'adapter à la pression osmotique forte,
- La carence en azote assimilable : le développement de *Botrytis cinerea* conduit à une consommation forte des éléments nutritifs contenus dans la baie,
- La production par le champignon d'une substance aux propriétés antifongiques : la « botryticine », inhibiteur de croissance des levures.

Ainsi, il est reconnu que pour une même concentration en sucres, le moût est d'autant plus difficile à fermenter que les raisins étaient plus profondément attaqués par *Botrytis cinerea*. Ces difficultés font, de la maîtrise de la fermentation alcoolique, une préoccupation majeure du vinificateur lors de l'élaboration de vins liquoreux.

Par ailleurs et eu égard aux conditions de production particulières de ces vins, liées au développement de la pourriture noble et à l'absence d'enrichissement, il semble préférable de privilégier un équilibre naturel du vin plutôt que de le rechercher par la voie d'interventions techniques (préconisation du levurage avec des souches de levures adaptées, par exemple).

La sanction des producteurs qui connaissent cette impasse technique « naturelle » est enfin difficile à admettre, compte tenu des efforts qualitatifs et de la prise de risques inhérents à production de ces vins de grande qualité.

Afin d'essayer de résoudre cette problématique, lors de la réunion du CRINAO du 04/06/2013, le Président M. Brisbarre a proposé l'utilisation d'une formule permettant de moduler le TAV acquis en fonction du TAVNM : $TAV \text{ acquis} = 15 - (TAVNM/5)$

Ci-dessous un tableau récapitulatif des résultats obtenus :

TAVNM (% vol.)	TAV acquis (% vol.)
18	11,4
19	11,2
20	11

On constate que par rapport aux conditions actuelles prévues par les différents cahiers des charges, l'utilisation de cette formule en l'état, ne permet pas d'apporter une réponse satisfaisante (TAV acquis supérieurs à ceux prévus aux cahiers des charges en vigueur).

En réponse à la problématique de nos producteurs, dans le but de simplifier les normes analytiques et d'harmoniser les cahiers des charges sur ce point, sur la base de ces résultats, un TAV acquis minimum fixé à 10 % vol. semblerait être un bon compromis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE »
homologué par le décret n°2011-1544 du 14 novembre 2011
modifié par le décret n° 2014-704 du 25 juin 2014

Demande de modification déposée par l'ODG le 5 janvier 2018

CHAPITRE I^{er}

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 26 août 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985 et 13 et 14 février 2002.

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 approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

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 la Loire-Atlantique : Anetz ;
- département de Maine-et-Loire : La Chapelle-Saint-Florent, Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Le Marillais, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-du-Mottay, Savennières.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 221 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

~~Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.~~

Les vins ~~dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 %~~ présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

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 35 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

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

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire » et « Anjou ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'enrichissement par sucrage à sec ou moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au delà de 15 %.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18 %.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

c) - Capacité de cuverie

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

d) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

- une analyse réalisée lors du conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février 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 au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant 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 correspond aux secteurs de coteaux schisteux de bord de Loire. Il s'agit de la partie la plus occidentale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou ». Elle s'étend sur le territoire de 10 communes à l'ouest du département de Maine-et-Loire.

Elle débute à la périphérie d'Angers, sur la commune de Bouchemaine, à la confluence de la Loire et de la Maine, puis s'étend de part et d'autre du fleuve, jusqu'à Ingrandes-sur-Loire et le Mesnil-en-Vallée, en direction de Nantes.

Le mésoclimat est fortement influencé par le fleuve. Le vignoble est installé sur les plus proches coteaux bordant celui-ci et ne s'en éloigne pas de plus de 3 kilomètres. Passé cette distance, au nord comme au sud, le paysage est essentiellement constitué de prairies et de bois.

Le nom de « Coteaux de la Loire » illustre bien la topographie du vignoble sous ses inclinaisons variées. Si les coteaux sont très abrupts sur la commune de Bouchemaine, ceux des communes d'Ingrandes-sur-Loire et de Saint-Georges-sur-Loire présentent des pentes beaucoup plus douces.

Les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont issus des différentes formations primaires du Massif Armoricaïn. Ce sont des sols peu évolués schisteux ou schisto-gréseux. Quelques sols développés issus de roches éruptives et quelques sols bruns calcaires du Dévonien sont localement présents. Ces sols sont très superficiels et la roche mère se trouve le plus souvent à une profondeur inférieure à 0,40 mètre. Ils sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

Le climat est de type océanique. Le massif des Mauges situé à l'ouest du vignoble nuance cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. La Loire joue également un rôle de régulation des températures tout au long de l'année.

Associée à la topographie, l'exposition des coteaux est essentielle. Sur la rive droite, le vignoble exposé au sud est abrité des vents froids du Nord et bénéficie ainsi de situations très favorables. Sur la rive gauche, l'effet drainant du fleuve sur l'air froid joue un rôle prépondérant dans le réchauffement des pentes orientées au nord. Quelques situations en amphithéâtre, protégées des vents bénéficient d'un gain thermique. La Loire joue enfin un rôle essentiel en favorisant à la période des vendanges l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement de la « *pourriture noble* ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Si l'historique du vignoble de l'Anjou remonte au IX^{ème} siècle, la mention précise du vignoble des « Coteaux de la Loire » apparaît pour la première fois en 1749 dans le « *Traité sur la nature et la culture de la vigne* » de Messieurs BIDET et DUHAMEL de MONCEAU précisant que, dans ce vignoble: « *Le terroir très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes, ...* ».

Un mémoire en Conseil d'Etat, concernant des mesures administratives prises en 1804, nous apprend que cette région ne produit que des vins blancs: « *Si les coteaux de la Loire ne sont favorables qu'à la culture des vins blancs, et si ces vins forment une branche importante de commerce, ...* ». Ce mémoire fait aussi référence à la Belgique qui, à cette époque est friande des vins des « Coteaux de la Loire ».

Plus récemment, en 1842, M. Auguste PETIT-LAFITTE indique que: « *...Le gros pineau ou Chenin est le cépage qui en fait le fond.* »

Le vignoble angevin est le berceau du cépage chenin B. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon le type de sol, ou plus généralement, la situation où il est implanté.

Les vigneron ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outre-passée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.* » .

La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays...* »

La culture de la vigne, dans ce vignoble, a connu cependant le même développement que dans le reste de l'Anjou. En effet, avec l'arrivée des courtiers hollandais au XVI^{ème} siècle se développe un marché des « *vins pour la mer* » (destinés aux pays étrangers) élaborés à partir de vignes taillées à court bois (un ou deux nœuds). Le marché intérieur, principalement orienté vers l'approvisionnement de Paris se développe aussi avec des vins de moindre réputation élaborés à partir de vignes taillées à longs bois (six ou sept nœuds).

A la fin de la seconde guerre mondiale, la production est orientée principalement vers la recherche de vins « *demi-secs* » semblables aux vins pour Paris d'autrefois. Le souci de produire des vins de forte identité, présentant une concentration en sucre importante, surgit à nouveau à partir des années 1980.

En 2009, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont considérés comme de grands vins « *doux* » (localement dénommés « *liquoreux* ») de l'Anjou.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit.

La principale caractéristique des vins est l'élégance. D'une grande complexité aromatique, alliant le plus souvent des arômes floraux à ceux de fruits frais, voire secs ou confits, ces vins évoquent la « *douceur angevine* ». En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur. Dociles comme la Loire en été, ou envahissants comme celle-ci lors des crues d'hiver, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », au fil du temps, savent dévoiler leur charme.

3°- Interactions causales

La conjonction, entre des sols superficiels et une topographie permettant une excellente exposition, favorisant une alimentation hydrique régulière, permet au cépage chenin B d'exprimer toute sa plénitude.

La situation du vignoble, à proximité immédiate de la Loire qui régule les températures tout au long du cycle végétatif, et favorisée par une conduite du vignoble adaptée, notamment par une taille courte, permet une maturité optimale. La présence du fleuve permet également d'atteindre la surmaturité, soit par les vents qu'il canalise, favorisant mécaniquement une dessiccation du raisin, soit par la formation

de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « *pourriture noble* ».

Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « *pourriture noble* » (« *rôties* ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B.

Cette dernière est décrite, en 1860, par GUILLORY aîné : « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* »

L'association d'un milieu si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses qualités permet d'obtenir des vins particulièrement originaux.

De nombreux écrits témoignent de la notoriété de ces vins, comme par exemple ceux de M. PETIT-LAFITTE qui déclare : « *Lorsque ces vignes sont taillées à un ou deux nœuds, elles donnent des vins liquoreux et délicats, recherchés pour la Belgique.* »

Quant à GUILLORY aîné, en 1860, dans un bulletin de la Société Agricole et industrielle d'Angers, il nous rappelle que : « *Ces terres ne sont guère susceptibles de recevoir d'autres cultures, sans grand frais, à cause de leur peu de fécondité ; elles donnent par cela même des produits peu abondants en vins ; aussi, si ce n'était leur qualité qui en maintient le prix un peu élevé, la culture de la vigne même aurait dû y être abandonnée.* »

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} janvier 1997, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est ramené à 10 yeux francs.

XII - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » 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.

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

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

Elle indique :

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

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

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

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

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

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

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

3°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4°- Déclaration de repli

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

5°- Déclaration de déclassement

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

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

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

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

II - Tenue de registres

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

1°- Registre de suivi parcellaire

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

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

2°- Registre des objectifs de production

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

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

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

3°- Registre de suivi de maturité

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

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

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

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

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

objectifs de production	
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BONNEZEAUX »
homologué par le décret n°2011-1345 du 24 octobre 2011
modifié par le décret n° 2014-679 du 24 juin 2014

Demande de modification déposée par l'ODG le 5 janvier 2018

CHAPITRE I^{er}

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux », initialement reconnue par le décret du 6 novembre 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III - Couleurs et types de produit

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

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire : Thouarcé.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 janvier 1953.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

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 Maine-et-Loire : Les Alleuds, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudfonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Juigné-sur-Loire, Luigné, Martigné-Briand, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Tigné, Valanjou, Vauchréten.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

b) - Le bâchage partiel ou total du sol est interdit.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 10 %.

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 25 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres par hectare.

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

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

4°- *Dispositions particulière*

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Bonnezeaux » et « Anjou ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 50 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » affectée d'un coefficient k égal à 2.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Normes analytiques

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 51 grammes par litre.

- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 19 %.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite

c) - Capacité de cuverie

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

d) - Entretien global du chai (sol et murs) et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

- une analyse réalisée lors du conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril 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 au plus tôt le 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située au cœur des vignobles de l'Anjou, la zone géographique se limite à la seule commune de Thouarcé. Cette commune, située dans le département de Maine-et-Loire, a son territoire partagé par la rivière du Layon. Sur la rive droite, le hameau de « Bonnezeaux », perché sur le haut d'un coteau abrupt, la surplombe. Le nom du hameau de « Bonnezeaux » semble provenir de sources d'eau ferrugineuse.

Le vignoble est implanté sur une succession de trois coteaux d'exposition sud-ouest : « *La Montagne* », « *Beauregard* » et « *Fesles* », formant une bande qui s'étale sur 2800 mètres de long et 500 mètres de large. Les pentes de ces coteaux sont d'environ 15 % à 20 % et particulièrement marquées sur le coteau ouest de « *Beauregard* » ainsi que sur le coteau central, justement dénommé « *La Montagne* », qui prend naissance à proximité du hameau du « Petit Bonnezeaux ».

Au nord de ces trois coteaux délimités se trouve un plateau légèrement ondulé, d'une altitude moyenne de 90 mètres alors que la rivière du Layon s'écoule à 29 mètres d'altitude.

Le substratum géologique appartient à la « *série de Saint-Georges-sur-Loire* », complexe schisto-gréseux daté de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Il est parfois recouvert, notamment sur le coteau de « *Fesles* », par les formations gravelo-argileuses ou sablo-argileuses du Cénomaniens. L'érosion a mis à nu le socle schisteux, alors que les sables et argiles sont restés en place sur l'arrière-côte et le plateau.

Aussi, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont peu profonds, très riches en éléments grossiers, de couleur gris verdâtre, parfois « *lie de vin* ». Leur réserve en eau est inférieure à 100 millimètres et leur capacité de drainage est excellente.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique atténué et est faiblement arrosée, abritée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges.

Les coteaux sont localement ouverts aux vents dominants de secteur sud-ouest et ouest. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres sur les reliefs du Choletais et des Mauges. Les précipitations durant le cycle végétatif de la vigne sont plus faibles d'environ 100 millimètres par rapport à la moyenne du département.

La flore méridionale qui se développe spécifiquement sur ces coteaux témoigne de cette relative aridité et d'une température supérieure à celle des secteurs environnants.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le cépage chenin B, probablement originaire de la région de l'Anjou a trouvé à « Bonnezeaux » une implantation de prédilection. Cépage rustique, il exprime ses potentialités dans des situations où les contraintes du sol sont fortes.

Les producteurs ont très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières.

Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outre-passée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.* »

La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte.

JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays...* »

Les constats et l'analyse qu'en ont faits les producteurs, au fil des générations, ont conduit les vins de « Bonnezeaux » au sommet de l'Anjou.

William GUTHRIE (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, précise : « *On peut diviser les vins d'Anjou en trois classes. Ceux qui forment la première se recueillent dans les villages de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne et Thouarcé dans laquelle se trouve le cru de Bonnezeaux.* »

Le prestige du vignoble de « Bonnezeaux » est reconnu à toutes les époques qui suivent. La crise phylloxérique freine très fortement son essor et seul un marché local reste approvisionné.

Grâce au dynamisme et au sérieux du syndicat des producteurs de « Bonnezeaux », soucieux du maintien de faibles rendements et de la pratique des tries successives, le marché national est reconquis avant que les vins franchissent à nouveau les frontières françaises.

L'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » est reconnue le 6 novembre 1951.

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

Ces vins sont appréciés par la puissance qu'ils expriment. Leur grande douceur, liée à une teneur en sucres fermentescibles importante, s'accompagne d'un fruité souvent complexe (fruits secs, fruits exotiques, fleurs blanches...), que leur robe fréquemment légèrement dorée et agrémentée de reflets verts ne laisse présager. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité permet aux vins d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

3°- *Interactions causales*

Ce vignoble, avec ses coteaux de forte pente d'exposition sud-ouest et ses sols superficiels et caillouteux, au comportement thermique exceptionnel, est favorable à la précocité du cycle végétatif et la maturation du cépage chenin B.

Les vents dominants balayant les coteaux, associés à une alimentation hydrique très faible de la vigne sur des sols squelettiques, permettent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied caractéristique du vignoble. Les producteurs ont su s'approprier cette particularité. Des rendements très faibles et la fixation d'une date de début de vendanges montrent l'attachement des viticulteurs à la qualité des raisins.

La récolte tardive du cépage chenin B dans ces coteaux, en réalisant plusieurs tries visant à sélectionner des raisins très mûrs, a permis aux vins de « Bonnezeaux » d'acquérir leurs lettres de noblesse. L'histoire et la notoriété des vins de « Bonnezeaux » sont intimement liées à celles des vins de l'Anjou et des « Coteaux du Layon ».

En 1453, l'importance du vignoble est telle que Guillaume PREVOST, seigneur de Bonnezeaux, perçoit une dime évaluée à 115 hectolitres, laissant penser que ce « *fief* » en produisait environ 2000. Dès les années 1580, des informations concernant le prix de vente des vins de la commune de Thouarcé témoignent du prestige des vins produits sur cette commune.

Témoignage de l'histoire, cette lettre d'un abbé de 1789 à un producteur de « Bonnezeaux » : « *J'ai oublié, Monsieur, dans ma dernière lettre, de vous parler du désir que vous me gardassiez une pièce de votre vin de 1788. On dit que le vin de cette récolte est excellent et je voudrais en faire une provision. Il me semble que c'est le canton de Bonnezeaux qui produit le meilleur et c'est de celui-là que je voudrais avoir.* »

XI - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} janvier 1997, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

XII — Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » 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.

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.

Elle indique :

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

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

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

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

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

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

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

3°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4°- Déclaration de repli

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

5°- Déclaration de déclassement

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

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

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

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

II - Tenue de registres

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

1°- Registre de suivi parcellaire

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

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

2°- Registre des objectifs de production

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

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

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

3°- Registre de suivi de maturité

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

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

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

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	

Outil de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication / Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« COTEAUX DE L'AUBANCE »**

homologué par le décret n°2011-1353 du 24 octobre 2011
modifié par le décret n° 2014-680 du 24 juin 2014

Demande de modification déposée par l'ODG le 5 janvier 2018

CHAPITRE I^{er}

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance », initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- 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.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sélection de grains nobles », pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance », complétée ou non par la mention « sélection de grains nobles », est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance, Vauchrézien.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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 Maine-et-Loire :

Les Alleuds, Ambillou-Château, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Brigné, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Coutures, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Gennes, Grézillé, Louerre, Luigné, Martigné-Briand, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Parnay, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Sulpice-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Valanjou.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

I° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant, sur souche, une concentration par l'action de la pourriture noble. La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.

Pour le bénéfice de la mention « sélection de grains nobles », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 323 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

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 35 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou ». Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au delà de 15 %.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18 %.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

c) - Capacité de cuverie

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

d) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un

élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2^{ème} 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 au plus tôt le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} juin de la 2^{ème} 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 est caractérisée par un paysage constitué de nombreux petits coteaux, peu abrupts, d'exposition variée, dont les altitudes varient entre 50 mètres et 90 mètres, au sud-ouest de la ville d'Angers.

Elle s'étend sur le territoire de 10 communes et est limitée, à l'ouest, par l'embouchure de la rivière Aubance dans la Loire, à l'est, par un plateau du Crétacé en lisière du Bassin Parisien, au nord, au cours de la Loire et sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu.

L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique et qui coule vers le Nord, depuis sa source et jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son Château du XVI^{ème} siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire au sud-ouest de la ville d'Angers

Les sols, développés sur le substrat schisteux ou schisto-gréseux du Massif Armoricaïn qui constitue un plateau s'inclinant en pente douce vers la Loire, sont le plus souvent peu profonds avec un bon comportement thermique et caractérisés par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.

Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les sols et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers, affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météo du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département.

Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire.

Le mésoclimat particulier de ce secteur est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents les chênes verts et les pins parasol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Quelques propriétés emblématiques du vignoble des « Coteaux de l'Aubance » ont une origine très ancienne qui remonte à la fin du XVI^{ème} siècle.

L'identité propre du vignoble apparaît à la fin du XIX^{ème} siècle, juste après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin. Les vigneron voisins de la région du Layon cherchent des parcelles indemnes à l'écart de leur vignoble et plantent le cépage traditionnel chenin B. En 1922, le nom de « Coteaux de l'Aubance » est mentionné pour la première fois sur une déclaration de récolte et en 1925, est fondé le « Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance ». Les statuts de ce syndicat précisent que le but est de: « *faire connaître par le monde entier les vins réputés de son terroir et cependant ignorés au loin* ».

La proximité de la ville d'Angers joue un rôle important dans le développement du vignoble, la région de l'Aubance devenant la source d'approvisionnement de tous les détaillants de boisson des communes environnantes, notamment les communes de Mûrs-Erigné et Saint-Mélaine-sur-Aubance.

Si historiquement, les raisins récoltés à maturité sont vinifiés en vins secs ou demi-secs, les pratiques voisines de la région du Layon, visant à récolter à surmaturité et par tries successives une vendange concentrée pour obtenir un vin moelleux, sont rapidement adoptées.

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est ainsi reconnue par décret du 18 février 1950, pour un vin blanc issu de raisins récoltés à surmaturité par tries successives.

Le vignoble couvre, en 2009, 200 hectares.

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

Les vins sont des vins blancs tranquilles présentant des sucres fermentescibles.

Ce sont des vins tout en harmonie. Harmonie au plan olfactif, avec, bien souvent, des arômes de fruits blancs et d'agrumes, mêlés à des odeurs florales qui se confondent avec des arômes de surmaturité tels les fruits secs ou confits. On retrouve aussi cette harmonie en bouche entre la richesse en sucre, l'acidité, et la structure.

Leur vieillissement, qui peut se prolonger sur plusieurs décennies, en exalte la finesse et la complexité.

3°- *Interactions causales*

La conjonction entre l'implantation du vignoble sur des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols peu profonds et caillouteux, une topographie de collines aux pentes très douces, et la proximité de la Loire et de l'Aubance qui maintient une humidité de l'air favorable à l'installation de la « *pourriture noble* », confère à la zone

géographique des conditions favorables à la récolte de raisins après surmaturité par concentration naturelle sur pied avec présence ou non de « *pourriture noble* ».

Ces facteurs expliquent les caractéristiques d'un produit pour lequel les hommes ont su adapter leurs techniques. La récolte par tries successives manuelles d'une vendange surmûrie démontre ce souci de qualité.

La dynamique développée au cours du XX^{ème} siècle par la communauté humaine, tant au niveau de la culture de la vigne que de la vinification et de la promotion, a permis de conforter une notoriété déjà exprimée par ces quelques vers de GRANDIN, poète de l'école de Rochefort :

« *Dans ce doux berceau d'abondance,
Suspend tes pas, noble étranger;
Le vin, ce fameux vin d'Aubance,
T'attends à l'ombre d'un cellier.* »

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leur référence cadastrale, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2012 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} janvier 1997 présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

3°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois présentant au maximum 7 yeux francs. Le nombre d'yeux francs par pied est alors de 10 yeux francs maximum.

XII - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » 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.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « 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 vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

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

Elle indique :

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

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

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

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

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

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

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

3°- Déclaration de repli

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

4°- Déclaration de déclassement

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

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

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

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

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

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

II - Tenue de registres

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

1°- Registre de suivi parcellaire

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

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

2°- Registre des objectifs de production

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

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

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

3°- Registre de suivi de maturité

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

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

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

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

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

Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« COTEAUX DU LAYON »**

homologué par le décret n°2011-1619 du 23 novembre 2011
modifié par le décret n° 2014-683 du 24 juin 2014

Demande de modification déposée par l'ODG le 5 janvier 2018

CHAPITRE I^{er}

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'une des communes de provenance des raisins suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication du nom d'une de ces communes dans le présent cahier des charges :

- « Beaulieu-sur-Layon » ou « Beaulieu » ;
- « Faye-d'Anjou » ou « Faye » ;
- « Rablay-sur-Layon » ou « Rablay » ;
- « Rochefort-sur-Loire » ou « Rochefort » ;
- « Saint-Aubin-de-Luigné » ou « Saint-Aubin » ;
- « Saint-Lambert-du-Lattay » ou « Saint-Lambert ».

2°- La mention « premier cru » est réservée aux vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée d'une dénomination géographique complémentaire visée à l'alinéa 3° ci-après.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, suivi par la mention « premier cru », est complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, suivi ou non du nom de la commune de provenance des raisins, peut être complété par la mention « sélection de grains nobles », pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

5°- 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 - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » est réservée aux 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 et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-de-Tigné, La Jumellière, Martigné-Briand, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Georges-sur-Layon, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Les Verchers-sur-Layon.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Chaume », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, du département de Maine-et-Loire.

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 1^{er} et 2 juin 1989, 29 et 30 août 1990, 8 et 9 février 1995, 22 et 23 mai 1997, 9 et 10 septembre 1998, 4 et 5 novembre 1998 et 13 et 14 février 2002, et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie sur la commune de Rochefort-sur-Loire et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002, ainsi que des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume » notamment les lieux-dits « Les Quarts », « Les Rouères » et « Le Veau », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1^{er} février 1956.

c) - 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 approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - 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 des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;

- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau , Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Parnay, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels,

Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Le Thoureil, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Verrie, Vihiers, Villevêque ;

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Oiron, Pouançay, Ranton, Saix, Saint-Léger-de-Montbrillais, Ternay, Les Trois-Moutiers.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Chaume », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Martigné-Briand, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Thouarcé, Vauchrézien et Les Verchers-sur-Layon.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

AOC « COTEAUX DU LAYON »
Dispositions générales
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.
Dispositions particulières
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.
AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE « CHAUME »
Dispositions générales
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

AOC « COTEAUX DU LAYON »
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.
AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE « CHAUME »
Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.
Ces dispositions particulières ne s'appliquent pas aux vins bénéficiant de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Coteaux du Layon »	8000
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	7500

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » proviennent de raisins récoltés à surmaturité et présentant une concentration par action de la pourriture noble.

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, ou complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » :

- l'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite ;

- la hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Coteaux du Layon »	221	14 %
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	238	15 %

« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	272	16,50 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	323	19 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Le titre alcoométrique volumique acquis minimum répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
AOC « Coteaux du Layon »	
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 %	11 %
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18% Tous les vins	10 %
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 19 %	12 %
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19% Tous les vins	11% 10%
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	
Tous les vins	11% 10%

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, MENTION	RENDEMENT (hectolitre par hectare)
AOC « Coteaux du Layon »	35
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	30

AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	25
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

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, MENTION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitre par hectare)
AOC « Coteaux du Layon »	40
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	35
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	30

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, et « Anjou ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » n'est pas supérieure à la différence entre :

- 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » affectée d'un coefficient k égal à 1,72 ;

- 50 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins affectée d'un coefficient k égal à 1,67.

Cette disposition ne s'applique pas aux vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », l'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe et d'un pressoir continu est interdite.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TENEUR EN SUCRES FEMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)
AOC « Coteaux du Layon »	Supérieure ou égale à 34
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	Supérieure ou égale à 80

Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis.

Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de :

- 18 % pour les vins à appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » ;
- 19 % pour les vins à appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles », toute opération d'enrichissement est interdite.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont interdits, toute opération d'enrichissement et tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

e) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DISPOSITIONS PARTICULIERES
AOC « Coteaux du Layon »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} juin de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DATE
AOC « Coteaux du Layon »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 juin de la 2 ^{ème} 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 au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DATE
AOC « Coteaux du Layon »	15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte

AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles »	1 ^{er} juin de la 2 ^{ème} 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

Le vignoble des « Coteaux du Layon » occupe les versants d'un paysage de coteaux le long du « Layon », rivière qui coule au creux d'une petite vallée d'orientation sud-ouest/nord-est, en amont, puis d'orientation nord-ouest jusqu'à sa confluence avec la Loire, à partir de la commune des Verchers-sur-Layon.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 27 communes du département de Maine-et-Loire, réparties sur les rives droite et gauche du cours d'eau le « Layon ».

Les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay, communes de provenance des raisins dont le nom peut suivre le nom de l'appellation d'origine contrôlée, constituent le cœur de ce vignoble et sont regroupées de part et d'autre du « Layon », en aval.

Sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, à la faveur d'un méandre orienté vers le sud, naît le coteau de « Chaume ».

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols formés sur un substrat schisteux plus ou moins dégradé, qui peuvent être recouverts par des formations détritiques appartenant au Cénomanién ou au Pliocène, en fonction de la topographie. Ponctuellement certaines parcelles présentent des sols issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites), des sols graveleux sur poudingues et grès du Carbonifère et des sols peu profonds avec intercalation de quartz et phanites du Silurien.

La topographie joue un rôle important dans la configuration du milieu naturel et les deux rives du « Layon » ne présentent pas la même typologie.

Les coteaux de la rive droite sont très abrupts, avec une pente atteignant parfois 40 % dominant souvent le cours d'eau de plus de 60 mètres. Sur la rive gauche, les pentes sont généralement beaucoup plus douces et leur sommet domine rarement le cours d'eau de plus de 20 mètres.

Toutes ces parcelles ont néanmoins des caractéristiques communes. Elles bénéficient d'une bonne ouverture de paysage et leurs sols présentent un bon comportement thermique. Ces sols sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres dans le Choletais. Au cours du cycle végétatif de la vigne, la pluviométrie est inférieure de 100 millimètres par rapport à celle du reste du département.

Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de la zone géographique est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents des chênes verts et des pins parasols.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. BOURDIGNE, en 1529, parle de ce vignoble comme du chef-d'œuvre de NOÉ. La vigne y prospère dès le VI^{ème} siècle.

OLIVIER de SERRES, en 1600, dans son « *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* », fait un constat singulier : « *Généralement par toutes les provinces de ce royaume convient attendre la couppe des raisins jusqu' à la cheute des fueilles des vignes: et passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, et environs que les raisins mesme, de maturité commencent à tomber à terre, cela estant causé, tant par la tardité des climats, que naturel des raisins qui se nourrissent à la gelée...* » Il faut donc en conclure que la récolte tardive des raisins est un usage de longue date.

Le vignoble angevin acquiert cependant sa renommée, à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, grâce à la famille des PLANTAGENËT. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'AQUITAINE permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

Le vignoble des « Coteaux du Layon », se développe au cours du XVI^{ème} avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières. Le vignoble connaît notamment un grand essor en 1780, année au cours de laquelle les travaux d'aménagement du « Layon » sont réalisés pour les grands bateaux de la flotte hollandaise.

Le cépage chenin B, quant à lui, semble bien être originaire de la région. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon la nature du sol où il est implanté.

Les vigneron ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outre-passée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.* » La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays...* »

Dans ce vignoble, quelques communes ont toujours connu une forte notoriété et William GUTHRIE (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, précise déjà la majorité de celles bénéficiant maintenant de la possibilité de faire suivre, de leur nom, le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », en date du 18 février 1950, traduit cette possibilité pour les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay.

La dénomination géographique complémentaire « Chaume » s'étend sur un coteau exposé au midi, à la topographie originale, au cœur d'un méandre, situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire et enclavé entre les communes de Beaulieu-sur-Layon et Saint-Aubin-de-Luigné. Propriété de Foulques NERRA, léguée au début du XI^{ème} siècle à l'abbaye du Ronceray d'Angers, ce coteau va acquérir très rapidement une très grande notoriété. Plus récemment, et surtout depuis les années 1980, les producteurs ont adapté au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, ont mieux maîtrisé les règles de récolte et la vendange à maturité optimale, ont apporté des améliorations techniques sur

la maîtrise et la durée de l'élevage. Cet engagement collectif s'est traduit par la reconnaissance de la mention « premier cru ».

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes. Aptes à un vieillissement prolongé, les vins font le bonheur des dégustateurs avertis.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivi du nom de la commune de provenance des raisins présentent généralement une richesse en sucres fermentescibles légèrement supérieure. Les différences dans la nature des sols et l'exposition laissent apparaître quelques nuances dans les vins. Ainsi ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux légèrement exposés au nord de Rochefort-sur-Loire, accentuent la minéralité, tandis que ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux exposés au midi de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou et Saint-Aubin-de-Luigné sont fréquemment marqués par des notes caractéristiques liées au développement de la « pourriture noble » sous l'action de *Botrytis cinerea*. Les vins produits à partir de raisins provenant des coteaux en pente douce, situés sur la rive gauche du « Layon », sur le territoire des communes de Rablay-sur-Layon et Saint-Lambert-du-Lattay, sont puissants et harmonieux.

Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » mettent en exergue tous les attraits d'une concentration extrême des raisins. Ces vins originaux font la part belle à la puissance aromatique et à la persistance aromatique. Les arômes fruités et floraux se confondent avec des arômes de surmaturité comme les fruits secs ou confits ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » et de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » se caractérisent notamment par leur finesse et leur élégance, une grande et belle complexité aromatique où les notes de fruits confits et de pâte de coing sont souvent présentes.

3°- Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels et une topographie qui offre aux parcelles de vigne une belle exposition, assure une alimentation hydrique régulière mais limitée au cépage chenin B, lequel peut exprimer toute sa plénitude.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe ainsi uniquement les parcelles situées sur les coteaux et présentant des sols peu profonds. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, soulignées dans le cahier des charges par la pratique d'un faible rendement associé à une taille courte.

Le mésoclimat à tendance méridionale, l'implantation du vignoble sur des pentes quelquefois fortes, conjugués à une conduite du vignoble adaptée, favorisent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied (passerillage sur souche) caractéristique du vignoble.

La présence du cours d'eau permet également de dépasser le simple stade de maturité pour atteindre le stade de surmaturité, grâce à la formation de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « pourriture noble », plus particulièrement pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles ».

Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « pourriture noble » (« rôties ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B.

En conservant la récolte manuelle traditionnelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver également l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'élevage des vins, défini dans le cahier des charges, et qui peut aller au moins jusqu'au 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « premier cru » ou jusqu'au 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles », tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation.

Ainsi l'exprime un dicton populaire local : « *Les vins de Coteaux du Layon ne meurent jamais, c'est le bouchon qui meurt.* »

Godard FAULTRIER, historien de l'Anjou du XIX^{ème} siècle, écrivait : « *Si quelque angevin eut abordé dans l'Île de Java avant la Révolution, et qu'il eut été introduit dans le palais du gouverneur de la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, il eut éprouvé, j'imagine, une véritable joie en voyant pétiller le vin d'Anjou dans la coupe de ce chef qui ne paraissait en public selon Voltaire que paré de la pourpre des rois, il eut reconnu à la robe ambrée de la liqueur qu'elle provenait de nos vins les plus recherchés des Coteaux du Layon.* »

Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, la réputation de leurs vins, maintenant, internationale.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997 et 4 et 5 novembre 1998, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 1997 et présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont notamment les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage.

3°- Taille

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1980 peuvent être taillées avec un long bois portant un maximum de 7 yeux francs, sous réserve de respecter un maximum de 10 yeux francs par pied.

XII - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » 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.

2°- Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « 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) - Le nom de la commune de provenance des raisins ou de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » est inscrit en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » ne figure pas sur la même ligne que la mention « premier cru ».

e) - Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

f) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée, et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;

- le volume du vin ;

- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

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

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de

l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

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

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

3°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4°- Déclaration de repli

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

5°- Déclaration de déclassement

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

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

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

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

II - Tenue de registre

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

1°- Registre de suivi parcellaire

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

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

2°- Registre des objectifs de production

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

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

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

3°- Registre de suivi de maturité

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

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

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

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins ayant fait l'objet d'un repli de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », au stade de la mise en marché à destination du consommateur et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« QUARTS DE CHAUME »**
homologué par le décret n°2011-1614 du 22 novembre 2011

Demande de modification déposée par l'ODG le 5 janvier 2018

CHAPITRE I^{er}

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- 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.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « grand cru ».

III - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire : Rochefort-sur-Loire.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume », notamment les lieux-dits « Les Quarts », « Les Rouères » et « Le Veau », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1^{er} février 1956.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

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 Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudfondes-sur-Layon, Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Thouarcé,

Vauchrétien, Les Verchers-sur-Layon.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est fixée à 1,70 kilogramme.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite.

La hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 298 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 18 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de ~~11%~~ **10 %**.

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 20 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 25 hectolitres par hectare.

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Réception et pressurage

L'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe et d'un pressoir continu est interdite.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 85 grammes par litre.

Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Toute technique d'enrichissement est interdite.

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

d) - Capacité de cuverie.

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

e) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

- une analyse réalisée lors du conditionnement.

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre 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 au plus tôt le 15 août 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

Située au cœur de l'Anjou, la zone géographique est traversée par un coteau abrupt s'étirant selon une orientation est/ouest au dessus de la rivière du « Layon ». Elle s'étend en totalité sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins occupent une quarantaine d'hectares exposés au midi au pied de ce coteau abrupt. Epousant un dénivelé de 25 mètres à 75 mètres, l'aire

parcellaire délimitée s'inscrit sur les dernières pentes du coteau, au cœur d'un méandre du « Layon », qu'elle domine.

Ces parcelles délimitées reposent essentiellement sur un sous-sol schisteux du Briovérien, particularité du site, puisque cet étage géologique, caractéristique de la rive gauche du Layon, n'est présent qu'en quelques points sur la rive droite. Sur la partie haute de l'aire parcellaire délimitée, localement, apparaissent des poudingues, conglomérats de cailloux d'origine fluviale, très érodés.

Les sols, fortement érodés, laissent la roche-mère apparente dans bien des situations, mais le plus souvent la vigne est plantée sur un sol argileux très mince.

Ces sols très superficiels ont une réserve utile en eau très limitée et la pente favorise un excellent drainage.

Le climat de la zone géographique, à l'instar de celui de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », est un climat océanique nuancé. Bénéficiant d'un effet de Foehn, et protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du massif des Mauges, à l'ouest, la zone géographique dispose d'un niveau de précipitations annuel d'environ 600 millimètres, alors qu'il est de 800 millimètres sur le massif des Mauges. La petite Vallée de Bézigon, formée par un méandre du « Layon », est propice aux brumes matinales qui dissimulent les vignes jusqu'à la fin des matinées d'automne.

Ce contexte naturel, bien abrité des vents du nord, de l'est et de l'ouest, bénéficie d'un ensoleillement important qui permet aux sols caillouteux de se réchauffer au printemps. La présence de chênes verts, tout au long du coteau, de mimosas et autres amandiers révèlent ici la plus belle expression de la « douceur angevine ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Ce vignoble doit son nom à un usage ancien. C'est en 1028 que FOULQUES NERRA lègue à l'abbaye du Ronceray d'Angers un bien situé sur la commune de Rochefort sur Loire. Les moniales de cette abbaye, conscientes de l'intérêt du site, savent prendre les dispositions pour en tirer le meilleur profit. Ainsi, au XV^{ème} siècle, les seigneurs de la Guerche, locataires du « tènement de Chaume », payaient les moniales avec « *les meilleurs quarts de la récolte pendante sur le revers du côté exposé au midi.* »

L'exploitation par l'abbaye du Ronceray, pendant de nombreux siècles, a permis de conserver de nombreux documents faisant référence aux vins produits sur le « tènement de Chaume » comme en témoigne une convocation datée du 23 septembre 1674 visant à fixer le ban des vendanges.

Ces vins sont très recherchés, au cours du XVII^{ème} siècle et du XVIII^{ème} siècle, par les courtiers hollandais qui font du vignoble des bords du « Layon » leur lieu privilégié d'approvisionnement.

La révolution française permet aux civils d'acquérir des demeures au sein de la zone géographique. Le vignoble est restructuré et est partagé entre quelques propriétés. Ces propriétés œuvrent à la recherche de la qualité des vins. Au début du XX^{ème} siècle, Monsieur MIGNOT, exploitant du « Château de Bellerive », dénonce à maintes reprises les méfaits de la taille longue pour le cépage chenin B.

Les producteurs ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outre-passée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.* » La recherche de la surmaturité fait donc partie intégrante de l'objectif de la récolte.

JULLIEN, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays...* »

Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume », en date du 10 août 1954, traduit l'histoire de ce site et le souci de qualité et d'authenticité qui a animé les producteurs au fil des générations.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont des vins blancs doux issus du seul cépage chenin B. Ils sont à la fois puissants et délicats, d'une grande complexité aromatique et leur bouche dévoile une grande harmonie entre la douceur et la nervosité, soulignée bien souvent par une pointe d'amertume. Leur capacité de vieillissement est remarquable.

3°- Interactions causales

La nuance méridionale du climat océanique, associée à une situation topographique particulièrement favorable, à une exposition originale au pied du coteau, et à des sols superficiels et caillouteux hérités de l'érosion des schistes briovériens, confère à ce site tous les atouts pour l'élaboration de grands vins. Le cépage chenin B cépage autochtone, trouve dans les « Quarts de Chaume » un de ses sites de prédilection. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime alors avec une puissance et une élégance particulière. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins des producteurs.

L'originalité du site réside dans sa localisation au cœur d'un méandre du « Layon ». Au petit matin, les brumes automnales déposent de fines gouttelettes sur la pellicule du raisin à pleine maturité, favorisant l'implantation de *Botrytis cinerea*. Le champignon à l'origine de la « pourriture noble », sous la chaleur des rayons du soleil, se déploie sur les grappes dorées, engageant ainsi la concentration en sucre des baies et le développement de la complexité aromatique.

Parfois, en certains millésimes à l'arrière saison plus aride, la concentration est obtenue par passerillage, sous la simple action mécanique du vent et de la chaleur qui dessèche le raisin.

Les raisins sont alors récoltés par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle avec une richesse minimale en sucre de 298 grammes par litre.

Au sein du vignoble de l'Anjou, des sites produisant régulièrement des vins d'exception, comme le « Quarts de Chaume », ont émergé au cours du temps.

Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions topographique, de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai.

Ces sites sont à l'origine, année après année, de vins originaux qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des vins de l'Anjou, sous une notion de « cru ».

Dès le XV^{ème} siècle le fruit de la récolte du « tènement de Chaume » a été particulièrement convoité.

Cette notoriété est d'abord locale, témoignée par les soins que l'abbesse du Ronceray et ses moniales lui portent, par le curé de la paroisse de Rochefort qui n'hésite pas, au cours des années 1690, à réclamer avec précision son dû: « *le plain d'une pippe de vin prise à Chaulme que monsieur de la Guerche me donne à oter des dix neuf qu'il perçoit au dit Chaulme* ».

Cette notoriété et cette réputation se sont étendues par l'entremise de la rivière du « Layon », voie de navigation et de commerce. A la fin du XVIII^{ème} siècle, sa navigabilité a permis aux Hollandais de venir s'approvisionner de ces vins qui résistaient si bien au transport par la mer.

Au XIX^{ème} siècle, plusieurs écrits font l'éloge des vins de « Quarts de Chaume ». William GUTHRIES (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, parle dans son classement du « *cru des Quarts de chaume* ». MAISONNEUVE, dans son livre « *L'Anjou, ses vignes et ses vins* », paru en 1925, évoque les vins de « Quarts de Chaume » comme « *les perles du Layon* ».

L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation et contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation.

La mention « grand cru » qui leur est maintenant associée, témoigne d'usages, de savoir-faire maîtrisés et d'une notoriété historique construite au fil des générations et solidement affirmée.

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 5000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare, et présentant un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 3 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 1 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et sous réserve du respect des dispositions suivantes :

DISPOSITION	REGLES
Disposition relative aux règles de palissage	Hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre. Obligation de 4 niveaux de fil de palissage.
Disposition relative aux règles de taille	Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 12.
Disposition relative à la charge maximale par pied	La charge maximale par pied est fixée à 2,50 kilogrammes.
Disposition relative au volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée	Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,90.

2°- Taille

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à 10 yeux francs.

3°- Pratiques œnologiques et traitements physiques

La disposition relative à l'interdiction de tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C s'applique à compter de la récolte 2020.

4°- Bénéfice de la mention « grand cru »

Le bénéfice de la mention « grand cru » s'applique à compter de la récolte 2010 pour les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges.

XII - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » 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.

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

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

Elle indique :

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

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

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé. Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

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

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

3°- Déclaration de repli

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

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable pour le lot de vin concerné.

4°- Déclaration de déclassement

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

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

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

II - Tenue de registres

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

1°- Registre de suivi parcellaire

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

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

2°- Registre des objectifs de production

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

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

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

3°- Registre de suivi de maturité

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

- l'année de récolte ;

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

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

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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


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

Document de contrôlabilité des cahiers des chargesAOC COTEAUX DU LAYON, ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE, COTEAUX DE L'AUBANCE, BONNEZEAUX, QUARTS DE CHAUME

Ce document est un document de travail permettant au demandeur de réfléchir à la contrôlabilité du projet de cahier des charges et à la gravité des manquements, et à l'organisme de contrôle d'émettre son avis ;

Il ne préjuge pas du contenu final du plan de contrôle ou d'inspection.

Disposition du cahier des charges (dont les PPC en gras)	Méthode d'évaluation pertinente (description précise)	Catégorie d'opérateurs concernés	Risques identifiés : Nature de l'écart et/ou fréquence possible de cet écart	Niveau(x) de gravité des manquements (2)	Avis OC/OI	Propositions de fréquences (% ou rythme sur une période donnée) (1)		
						totales	Internes	Externes
<u>Ti</u> tre alcoométrique volumique acquis minimum	EXAMEN ANALYTIQUE Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepreneurs agréés ou au stade de mise en marché à destination du consommateur	VINIFICATEUR	NON RESPECT DU CDC, ANALYSE NON CONFORME POUR UN ELEMENT NE POUVANT PAS EVOLUER FAVORABLEMENT	MAJEUR/GRAVE	Il n'y a pas que les vinificateurs qui sont concernés, il y a aussi les conditionneurs/vracqueurs qui peuvent faire l'objet d'un contrôle produit avec analyse de ce paramètre	Sur contrôles produits des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ; ou déposé une déclaration de revendication dite de fin de tirage au cours de l'année N ; ou effectué une transaction de vins en vrac au négoce (hors vin de base) ; ou ayant effectué un conditionnement au cours de l'année N ;	0	Sur contrôles produits des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication pour le millésime N-1 ; ou déposé une déclaration de revendication dite de fin de tirage au cours de l'année N ; ou effectué une transaction de vins en vrac au négoce (hors vin de base) ; ou ayant effectué un conditionnement au cours de l'année N ;

 <p>la Directrice</p>	<p style="text-align: center;">Lettre de mission de la commission d'enquête AOC « Anjou-Coteaux de la Loire », « Bonnezeaux », « Coteaux de l'Aubance », « Coteaux du Layon », « Quarts de Chaume »</p> <p style="text-align: center;">Demande de modification des cahiers des charges</p>	<p>Version du 05/01/2018</p> <p>Page 1/1</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie : séance du 14 février 2018.

Membres de la commission d'enquête :

- Prénom NOM (Président)
- Prénom NOM
- Prénom NOM
- Prénom NOM

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée d'instruire la demande de modification portant sur les cahiers des charges suivants :

- CDC de l'AOC « Anjou-Coteaux de la Loire », homologué par le décret n°2011-1544 du 14 novembre 2011, modifié par le décret n°2014-704 du 25 juin 2014 ;
- CDC de l'AOC « Bonnezeaux », homologué par le décret n°2011-1345 du 24 octobre 2011, modifié par le décret n°2014-679 du 24 juin 2014 ;
- CDC de l'AOC « Coteaux de l'Aubance », homologué par le décret n°2011-1353 du 24 octobre 2011, modifié par le décret n°2014-680 du 24 juin 2014 ;
- CDC de l'AOC « Coteaux du Layon », homologué par le décret n°2011-1619 du 23 novembre 2011, modifié par le décret n°2014-683 du 24 juin 2014 ;
- CDC de l'AOC « Quarts de Chaume », homologué par le décret n°2011-1614 du 22 novembre 2011.

Résultats à obtenir :

Présenter au comité national, sous la forme d'un rapport, les résultats de l'analyse de la demande, et, le cas échéant, les cahiers des charges modifiés, pour lancement de la procédure nationale d'opposition.

Echéancier souhaitable :

La commission doit rendre aux services un rapport signé au plus tard le 30 juin 2018.

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

Le responsable de l'avancement du projet : Pascal CELLIER
Site INAO d'Angers – 16 rue du Clon – 49000 ANGERS
Tél. : 02 41 87 33 36 - p.cellier@inao.gouv.fr

Le secrétaire de la commission d'enquête : Jean-Baptiste MOULENES
Site INAO de Nantes - 1 rue Stanislas Baudry - 44000 NANTES
Tél. : 02 40 35 82 36 - jb.moulenes@inao.gouv.fr

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO

Marie GUITTARD