

I. N. A. O.	
CRINAO VAL DE LOIRE - CENTRE	
A.O.C. « TOURAINE NOBLE JOUE »	
<i>Demande de modification du cahier des charges</i> Demande d'extension de l'AOC à une nouvelle couleur et un nouveau produit Rapport de la commission régionale d'enquête	
Note n° 928	DATE : 14/03/2017

DEMANDEUR : Syndicat du Touraine Noble Joué
Président : Rémy Cosson
Adresse : 3, rue de la Girarderie - La Hardelière - 37 320 Esvres

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Etapes	Dates	Observations
Homologation du CDC	8/06/2011	Décret n°2011-651
Courrier de l'ODG	24/06/2015	Transmission d'un projet de demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Touraine Noble Joué »
Courrier de demande de l'ODG	25/10/2015	Dépôt du dossier de demande de modification du cahier des charges pour l'introduction d'une nouvelle couleur (vin blanc moelleux de pinot gris + dénomination malvoisie)
Réunion de l'équipe projet	01/12/2015	Réunion téléphonique de l'EP
Courrier de l'INAO	19/01/2016	Transmission des remarques de l'EP à l'ODG
Courrier de l'ODG	30/05/2016	Transmission d'un nouveau projet de cahier des charges (retrait de la demande portant sur la dénomination malvoisie)
Réunion de l'équipe projet	15/06/2016	Réunion téléphonique de l'EP
Courrier d'accusé de réception du dépôt du dossier	27/06/2016	Envoi du courrier d'AR du dépôt du dossier avec les alertes des services
CRINAO	01/09/2016	Le CRINAO décide de ne pas transmettre le dossier au niveau national, décide de désigner une commission régionale d'enquête pour examiner la demande.
Déplacement de la commission régionale d'enquête	24/01/2017	Une délégation de la commission se déplace à la rencontre de l'ODG

II. PRESENTATION DE LA DEMANDE

La demande initialement déposée par l'ODG du Touraine Noble Joué en 2015 s'articulait en trois points :

1. L'extension de l'appellation à une nouvelle couleur et un nouveau produit : vins blancs moelleux issus du cépage Pinot gris ;
2. La reconnaissance de la dénomination « MALVOISIE » pour cette nouvelle catégorie de vins ;
3. La demande d'augmentation du rendement actuel des vins rosés (de 55 hl/ha à 60 hl/ha).

Après un premier examen du dossier de demande et échanges avec les services de l'INAO, l'ODG a finalement retiré le deuxième point de la demande.

En séance du 1/09/2016, le CRINAO Val de Loire a décidé :

- de ne pas transmettre le dossier au niveau national,
- de nommer une commission régionale d'enquête pour examiner la demande, composée de : P. LAURENDEAU (Président de la commission), J.M. FONTAINE, J. FORGEAU et J.M. ROGER.

Une délégation de la commission régionale d'enquête s'est déplacée à la rencontre du demandeur le 24 janvier 2017.

A l'issue de cette rencontre, la commission régionale d'enquête a validé les orientations suivantes.

Elle propose de séparer la demande initiale de l'ODG en deux volets :

- La demande d'augmentation du rendement des vins rosés AOC Touraine Noble Joué qui pourra être transmise aux instances nationales de l'INAO ;
- La demande d'introduction d'un nouveau produit et d'une nouvelle couleur : à la lumière des informations recueillies lors de la rencontre du 24 janvier 2017, la commission régionale d'enquête reconnaît un intérêt particulier à cette demande. Ces nouveaux éléments (qui ne figuraient pas aussi clairement selon elle dans les éléments transmis initialement au CRINAO) donnent un nouvel éclairage sur la demande :
 - o Une production significative de ces vins blancs moelleux, et qui bénéficie d'une dynamique soutenue depuis plusieurs années ;
 - o Une réelle motivation des vignerons de l'appellation pour cette production de vins blancs issus du cépage Pinot gris G qui est ancrée dans les usages anciens du vignoble ; Il ne s'agit pas d'une demande basée sur une démarche opportuniste mais bien sur le souhait de faire reconnaître une production traditionnelle dont l'histoire, même si elle manque de continuité, est ancienne et à laquelle les vignerons sont attachés ;
 - o Une réelle qualité gustative constatée lors de la dégustation qui a permis de révéler une identité commune.

La commission régionale d'enquête considère que le dossier mérite d'être représenté au CRINAO mais qu'il doit être préalablement retravaillé avant cette nouvelle présentation.

La commission régionale d'enquête propose au CRINAO de désigner une commission régionale d'enquête avec pour mission d'aider l'ODG à mieux construire son dossier de demande avant une nouvelle présentation au CRINAO.

III. AVIS ET ALERTES DES SERVICES

Les services donnent un avis favorable aux orientations de la commission régionale d'enquête.

Compte tenu des réserves déjà présentées au CRINAO lors de la séance du 1/09/2016 et des échanges intervenus lors de la rencontre du 24/01/2017, les services alertent le CRINAO sur les quelques faiblesses du dossier qui devront, selon eux, faire l'objet d'une attention particulière de la part de la future commission régionale d'enquête :

- Une nécessité de mieux étayer les preuves de notoriété,
- Une interrogation sur le niveau du rendement proposé (50 hl/ha),
- Une nécessité de relever les richesses minimales en sucres au regard des produits présentés à la dégustation,
- Une interrogation sur l'utilité de mettre en place une identification parcellaire,
- Une demande d'élevage et de conditionnement sur le lieu de vinification qui n'est pas justifiée.

IV. QUESTIONS POSEES AU CRINAO

Le CRINAO est invité à :

- **se prononcer sur les orientations proposées par la commission régionale d'enquête,**
- **désigner une nouvelle commission d'enquête régionale, et à préciser les missions de celle-ci.**

I N A O Centre de TOURS UT Val de Loire Poitou Charentes	Relevé de décision Commission régionale d'enquête Touraine Noble Joué AOC	Auteur : GB Réunion du : 24/01/2017
---	--	--

Equipe projet : G BESNAULT (animateur), J DUFEU, M. LIZEE, J. PILLOT, J-M PASSAL

Date et lieu de la réunion : Esvres le 24/01/2017

<u>Participants</u> : <u>Commission régionale d'enquête</u> : M Laurendeau (Pdt) <u>ODG</u> : Dupuy Vincent, Rousseau Bernard, Cosson Rémy, Rousseau Michel, Pierru Jérémie, Sard J.Jacques, Dupuy Antoine, Blondeau Bernard, Blondeau Benoît <u>INAO</u> : G Besnault, J.Dufeu, P. Cellier	<u>Diffusion</u> : EP, P. Laurendeau
--	--

Prochaines réunions :
Equipe projet : le 6/03/2017

Ordre du jour de la réunion

Point de l'ordre du jour	Résultat
Présentation de la demande (rappels)	La demande initialement déposée par l'ODG du Touraine Noble Joué en 2015 s'articulait en trois points : 1. L'extension de l'appellation à une nouvelle couleur et un nouveau produit : vins blancs moelleux issus du cépage Pinot gris G ; 2. La reconnaissance de la dénomination « MALVOISIE » pour cette nouvelle catégorie de vins ; 3. La demande d'augmentation du rendement actuel des vins rosés (de 55 hl/ha à 60 hl/ha). Après un premier examen du dossier de demande et échanges avec les services de l'institut, l'ODG a finalement retiré le deuxième point de la demande en raison des obstacles juridiques qu'elle suscitait. La demande de l'ODG du Touraine Noble Joué (TNJ) a été présentée au CRINAO lors de la séance du 01/09/2016. Avis du CRINAO (Note 912) : <u>Sur l'introduction d'un nouveau produit (blanc moelleux de cépage Pinot gris G)</u> : M. VINET souhaite au préalable à toutes discussions sur les conditions de production liées à ce nouveau type de produit, que le CRINAO s'interroge sur l'introduction d'une nouvelle production. En effet, cette AOC de niche est reconnue pour la typicité, l'originalité et la qualité de ses vins rosés. Le CRINAO s'accorde pour que l'ODG conforte les volumes produits en rosés et améliore la valorisation de ceux –ci. Pour justifier une demande de nouvelle couleur, il convient que l'ODG puisse s'appuyer sur une production de vins blancs existante, régulière et reconnue. M. VINET soumet au vote la transmission du dossier en l'état au niveau national : non à l'unanimité.

	Il propose la nomination d'une Commission d'Enquête Régionale qui examinera cette demande avec l'ODG : avis favorable à l'unanimité. Cette commission sera composée de M. LAURENDEAU (Président), MM. FONTAINE, FORGEAU, ROGER. L'animation de la commission est confiée à M. BESNAULT. <u>Sur la demande d'augmentation du Touraine Noble Joué rosé</u> : Mme THOMAS présente la demande de modification du cahier des charges pour augmentation du rendement de 55 à 60 hl/ha. Cette demande semble partagée par les familles Viticulture et Négoces. Un avis favorable est donné à l'unanimité.
Travaux de la commission d'enquête	Une délégation de la commission régionale d'enquête a rencontré l'ODG du Touraine Noble Joué le 24 janvier 2017 pour examiner plus en détail avec lui les éléments relatifs à la demande d'introduction d'un nouveau produit et d'une nouvelle couleur (vin blanc moelleux de cépage Pinot gris) dans le cahier des charges de cette AOC. .A Concernant la demande d'augmentation du rendement du TNJ rosé La commission a rappelé l'avis favorable du CRINAO. Elle a confirmé que cette demande pourra donc être transmise à la commission permanente pour le lancement de l'instruction. .B Concernant l'introduction d'une nouvelle couleur et d'un nouveau produit Rappels des points de la demande faisant l'objet de réserves des services La commission a rappelé les réserves des services présentées au CRINAO sur lesquelles celui-ci s'est appuyé pour exprimer un avis défavorable : - La faiblesse des volumes revendiqués pour cette catégorie de produits qui représente selon les années entre 3,7% et 15% du volume de l'AOC (cf. tableau n°1 de la note de présentation du dossier au CRINAO du 1/09/16) ; - Une relance de la production récente (depuis 20 ans) faisant suite à une interruption de plusieurs dizaines d'années ; - Une notoriété ancienne et locale, qui repose sur une documentation réduite; - Une interrogation sur les rendements élevés de ce produit tels que revendiqués, au regard du rendement proposé pour le cahier des charges (50 hl/ha), - Une interrogation sur l'acidité volatile proposée (25 meq/litre) pour cette catégorie de vin compte tenu de la richesse en sucres; - Une demande d'élevage et de conditionnement sur le lieu de vinification qui n'est pas justifiée. Outre l'interrogation sur l'identité du vin blanc moelleux de cépage Pinot gris G, le CRINAO s'est aussi interrogé sur l'intérêt économique pour cette appellation de développer un nouveau produit alors que la production de TNJ rosé reste encore trop faiblement valorisée (5 à 6 €/bouteille en vente directe). .1 Réponses de l'ODG L'ODG a apporté les précisions complémentaires suivantes : - Sur la faiblesse des volumes revendiqués : l'ODG a montré qu'il existe une dynamique positive en faveur des vins blancs moelleux issus du cépage Pinot gris G, dynamique qui s'exprime à travers l'évolution du % de cette production par rapport aux volumes revendiqués en TNJ. En 2014 et 2015,

	ce pourcentage a dépassé les 10% (15% en 2014). De plus, les superficies replantées en Pinot gris G sont en augmentation, notamment sur les cinq dernières années, puisqu'elles sont passées pendant cette période de 1,92 ha en 2010 à 4,66 ha en 2015 (soit une augmentation de presque 150%). - Sur la notoriété et sur l'antériorité de la production des vins blancs moelleux par le vignoble de TNJ, l'ODG a souligné que l'évolution des volumes des vins blancs moelleux est en lien avec le développement constant de la notoriété du produit qui, même si elle reste encore locale, se poursuit. Concernant les preuves de notoriété anciennes, l'ODG s'est engagé à fournir des références complémentaires qui doivent permettre d'attester une réelle notoriété de ce produit, notamment au début du 20^{ème} siècle. De plus, le niveau actuel de valorisation des vins blancs moelleux, qui est nettement plus élevé que celui du TNJ, est un élément factuel incontestable qui montre clairement selon l'ODG la réalité de la notoriété de ce produit. - Sur les rendements, l'ODG reconnaît que les rendements qui ont été présentés au CRINAO ne sont pas très fiables car ils n'ont pas été rigoureusement enregistrés. Il y a eu des reports de raisins en dépassement de rendement provenant de parcelles destinées à la production de TNJ. - Sur l'acidité volatile : les richesses en sucres des raisins sont généralement supérieures aux minima du cahier des charges—justifient le minimum proposé. - Sur la demande de conditionnement et d'élevage sur le lieu de vinification, l'ODG indique qu'il est prêt à revenir sur sa demande. .2 Dégustation Cinq cuvées différentes provenant de 2 producteurs (MM. Rousseau et Dupuy) ont été dégustées. Les cinq cuvées étaient à plus de 55 g/l de sucres résiduels (avec des valeurs supérieures à 90 g/l pour trois cuvées) et les raisins avaient des degrés potentiels proches ou supérieurs à 20. La commission a noté un profil aromatique commun à l'ensemble des vins dégustés. Les vins ont été appréciés. Il convient aussi de noter que les vins dégustés ne sont pas en rapport avec la teneur minimale en sucre des vins et la richesse minimale en sucre des raisins telles que proposées dans le cahier des charges pour cette production. Ils correspondent plutôt aux cuvées haut de gamme.
Orientations de la commission régionale d'enquête	A l'issue de cette réunion, le Président Laurendeau propose de soumettre les orientations suivantes à la commission régionale d'enquête : Il propose de séparer la demande initiale de l'ODG en deux volets : - La demande d'augmentation du rendement du TNJ rosé qui pourra être transmise aux instances nationales de l'INAO ; - La demande d'introduction d'un nouveau produit et d'une nouvelle couleur : à la lumière des informations recueillies lors de la rencontre du 24 janvier 2017, le président laurendeau reconnaît un intérêt particulier à cette demande. Ces nouveaux éléments (qui ne figuraient pas aussi clairement dans les éléments transmis initialement au CRINAO) donnent un nouvel éclairage sur la demande : - o Une production significative de ces vins blancs moelleux, et qui bénéficie d'une dynamique soutenue depuis plusieurs années ;

	○ Une réelle motivation des vignerons de l'appellation pour cette production de vins blancs issus du cépage Pinot gris G qui est ancrée dans les usages anciens du vignoble ; il ne s'agit pas d'une demande basée sur une démarche opportuniste mais basée sur le souhait de faire reconnaître une production traditionnelle dont l'histoire, même si elle manque de continuité, est ancienne et à laquelle les vignerons sont attachés; ○ Une réelle qualité gustative constatée lors de la dégustation qui a permis de révéler une identité commune. Le président Laurendeau a néanmoins confirmé les quelques faiblesses du dossier qui ont déjà été portées à la connaissance du CRINAO (avis des services) : - Une nécessité de mieux étayer les preuves de notoriété anciennes d'un vin blanc de pinot gris - Une nécessité de relever les richesses minimales en sucres au regard des produits présentés, - Une interrogation sur le niveau du rendement proposé (50 hl/ha), - Une interrogation sur l'utilité de mettre en place une identification parcellaire ; - Une demande d'élevage et de conditionnement sur le lieu de vinification qui n'est pas justifiée. Le président Laurendeau considère que le dossier mérite d'être représenté au CRINAO mais qu'il doit être préalablement retravaillé. Il propose de soumettre ces orientations à ses collègues de la commission régionale.
--	---