

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX DU LAYON »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.
- Suppression de la possibilité de faire suivre immédiatement le nom de l'appellation « Coteaux du Layon » par la dénomination géographique « Chaume ».
- Suppression de la possibilité d'utiliser la mention « sélection de grains nobles » pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Chaume ».

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
"COTEAUX DU LAYON"

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°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, **suivi de la mention « premier cru »**, peut être complété par la dénomination géographique « Chaume » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette dénomination géographique 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. - Couleur 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 les dénominations géographiques prévues au point II (1°), la récolte des raisins est assurée sur le territoire de la commune du département de Maine-et-Loire correspondant à chaque dénomination : Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay.~~

b) - Pour la dénomination géographique « Chaume », la récolte des raisins, **la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement** 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 « 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 lieudits « Les Quarts », « Les Roueres » 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 approuvées.

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 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, Champtocé-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

Thourel, 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 les dénominations géographiques définies au point IV 1° b), 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 listées au point IV 1° a) et au point IV 3° a), à l'exclusion des communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.~~

b) - Pour la dénomination géographique « Chaume », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage **et le conditionnement** 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, Chalonnnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, ~~Concourson-sur-Layon~~, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse de Tigné, La Jumellière, Martigné-Briand, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, ~~Saint-Georges-sur-Layon~~, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, ~~Tancoigné~~, Thouarcé, Tigné, Trémont, Vauchrézien, 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

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

POUR L' AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE OU NON DU NOM DE LA COMMUNE DE PROVENANCE DES RAISINS
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.
POUR L' AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE PAR 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 et 4 yeux francs maximum sur le long bois. 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

POUR L' AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE OU NON DU NOM DE LA COMMUNE DE PROVENANCE DES RAISINS
Dispositions générales
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 particulières
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.
POUR L' AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE PAR LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE « CHAUME »
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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Pour l' AOC « Coteaux du Layon » suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins	8000
Pour l' AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « Chaume »	7500

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent 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) - Maturité du raisin

- 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, et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, ou **suivie de la mention « premier cru » et complétée** par la dénomination géographique « Chaume », sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « 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 les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
---	---	---

Pour l'AOC « Coteaux du Layon »	221	14 %
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	238	15 %
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « Chaume »	272	16,5 16 %
Pour la mention « sélection de grains nobles »	323	Pas de disposition particulière 19 %
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) et complétée de « Sélection de grains nobles »	323	Pas de disposition particulière

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les titres alcoométriques volumiques acquis minimums répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
Pour l'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 %	10 %
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins ou de la dénomination géographique « Chaume »	
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 %	11 %
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « Chaume »	
Tous vins	11%

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	RENDEMENT (hectolitre par hectare)
---	------------------------------------

AOC « Coteaux du Layon »	35
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	30
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par 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 CONTROLEE, MENTION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	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
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par 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 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 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 revendiqués avec la mention « premier cru ».

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 l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « Chaume », l'utilisation d'un conquêt 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 et fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	TENEUR EN SUCRES FEMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins	Supérieure ou égale à 34
Pour l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « Chaume »	Supérieure ou égale à 80 68

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

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

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

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	Titre alcoométrique volumique total
« Coteaux du Layon »	18 %
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	19%
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	19%

~~Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », le recours à toute technique d'enrichissement est interdit pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel minimum est supérieur ou égal à 18 % vol.~~

~~Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) ou « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume », le recours à toute technique d'enrichissement est interdit pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel minimum est supérieur ou égal à 19 % vol.~~

~~Pour pouvoir bénéficier de la mention « Sélection de grains nobles », le recours à l'enrichissement et aux techniques soustractives est interdit.~~

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « 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 la cuverie de vinification

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

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

2°- Dispositions par type de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	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 par la dénomination géographique « Chaume »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} septembre 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille
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 doivent être 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, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	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 par la dénomination géographique « Chaume »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1^{er} septembre 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte
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, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	DATE
AOC « Coteaux du Layon »	15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie <i>du nom de la commune de provenance des raisins</i>	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée par la dénomination géographique « Chaume »	1^{er} juillet 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte
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

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.

4°- Bénéfice de la mention « premier cru » pour la dénomination géographique « Chaume »

Le bénéfice de la mention « premier cru », pour la dénomination géographique complémentaire « Chaume », s'applique à compter de la récolte 2010 pour les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, 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 et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

~~a) — Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre indication y figurant.~~

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) – Le nom de la commune de provenance des raisins 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) – La mention « premier cru » est inscrite à proximité du nom de l'appellation d'origine contrôlée et la dénomination géographique « 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 inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et 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.

Cette disposition ne s'applique pas à l'étiquetage des vins bénéficiant de la mention « premier cru ».

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli

a) - 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.

b) - 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 » suivie de la mention « premier cru » complétée par la dénomination géographique « 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, lequel sera soumis à un contrôle produit.

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

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

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

3. Registre de suivi de maturité

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

- 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 est enregistré et 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) contenant(s),
- 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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tris 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 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 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 » suivie de la mention « premier cru » complétée par la dénomination géographique « 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 de contrôle, notamment ceux qui ont été effectués sur les autocontrôles et les contrôles internes.
