

## **CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « VAL DE LOIRE »**

### **AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres 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 soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

## **CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION**

### **1 – Nom de l'IGP**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Val de Loire », initialement reconnue « vin de pays du Val de Loire », par le décret du 11 Mai 2007 N°2007-820, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz.

### **3 – Description des produits**

#### **Couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques**

##### **3.1 – Types de produits**

L'indication géographique protégée « Val de Loire » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

##### **3.2 – Normes analytiques spécifiques**

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être accordée aux vins obtenus sans aucun enrichissement et dont le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15 % vol. et 20 % vol., excepté pour les vins produits en zone d'appellation et sur les superficies complantées en cépage Chenin B, dans les départements de Maine-et-Loire et d'Indre-et-Loire.

Pour les vins blancs de 15 à 20 % vol et ayant une quantité de sucres (glucose + fructose) supérieure ou égale à 45 g/l, la limite maximale d'acidité volatile est portée à 1,2 g/l exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (24,48 meq/l) et la teneur maximale en anhydride sulfureux total est portée à 300 mg/l exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

##### **3.3 – Description organoleptique des vins**

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine fraîcheur.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

#### **4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

##### 4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » sont réalisées dans :

- les départements suivants : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne.
- Les cantons suivants du département des Deux-Sèvres : Airvault, Argenton-les-Vallées, Bressuire, Celles-sur-Belle, Cerizay, Champdeniers-Saint-Denis, Chef-Boutonne, Coulonges-sur-l'Autize, Frontenay-Rohan-Rohan, Lezay, Mauléon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, Moncoutant, La Mothe-Saint-Héray, Niort-Est, Niort-Nord, Niort-Ouest, Parthenay, Prahecq, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École 1<sup>er</sup> Canton, Saint-Maixent-l'École 2<sup>e</sup> Canton, Saint-Varent, Sauzé-Vaussais, Secondigny, Thénézay, Thouars 1<sup>er</sup> Canton, Thouars 2<sup>e</sup> Canton.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » complétée du nom de l'unité géographique précisé ci-dessous sont réalisées dans la zone géographique telle que définie ci-après :

Nom de l'unité	Zone géographique concernée
« Allier »	Département de l'Allier
« Cher »	Département du Cher
« Indre »	Département de l'Indre
« Indre-et-Loire »	Département d'Indre-et-Loire
« Loir-et-Cher »	Département du Loir-et-Cher
« Loire-Atlantique »	Département de la Loire-Atlantique
« Loiret »	Département du Loiret
« Maine-et-Loire »	Département du Maine-et-Loire
« Nièvre »	Département de la Nièvre
« Sarthe »	Département de la Sarthe
« Vendée »	Département de la Vendée
« Vienne »	Département de la Vienne
« Marches de Bretagne »	Département de Loire-Atlantique : la commune de Saint-Sébastien-sur-Loire et toutes les communes des cantons d'Aigrefeuille-sur-Maine, Clisson, Le Loroux-Bottereau, Vallet et Vertou

	<p>Département du Maine-et-Loire : les communes de la Boissière-sur-Ervre, La Chaussaire, le Fuleil, Gesté, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont et Tillières</p> <p>Département de la Vendée : les communes de La Bernardière, Boufféré, Cugand, Saint-André-Treize-Voies et Saint-Hilaire-de-Loulay.</p>
« Pays de Retz »	<p>Département de Loire-Atlantique : toutes les communes des cantons de Bouaye, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Legé, Machecoul, Bourgneuf-en-Retz, Le Pellerin, Pornic, Saint-Père-en-Retz et Paimboeuf ;</p> <p>Département de la Vendée : les communes de Saint-Philbert-de-Bouaine, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Mormaison et les Lucs-sur-Boulogne.</p>

#### 4.2 - Zone de proximité immédiate

~~La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.~~

**La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire », complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2, est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :**

**- Arrondissements du département de la Mayenne : Château-Gontier, Laval, Mayenne**

**- Arrondissements du département des Deux-Sèvres : Niort**

#### **5 – Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.
- pour les vins rosés : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot gris G, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.
- pour les vins blancs : chardonnay B, chenin B, folle blanche B, grolleau gris G, melon B, orbois B, pinot blanc B, pinot gris G, sacy B, sauvignon B, sauvignon gris G.
- pour les vins gris : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot gris G, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.

## **6 – Rendement et entrée en production**

### **6.1 – Entrée en production des jeunes vignes**

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Val de Loire » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies 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.

### **6.2 - Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Val de Loire » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

## **7 – Transformation – Stockage – Conditionnement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » rouges doivent avoir fini leur fermentation malolactique, à l'exception des vins « primeurs » ou « nouveaux ».

## **8 – Lien avec la zone géographique**

### **8.1 - Spécificité de la zone géographique**

La zone géographique de production de l'IGP Val de Loire s'étend sur 14 départements du bassin hydrographique de la Loire. Ce fleuve, le plus long de France, dessine ses paysages du Massif Central à l'estuaire du Pays Nantais.

Des terrains anciens du Massif armoricain du Nantais et de l'Anjou, de la craie blanche du Saumurois et de la Touraine, jusqu'aux roches volcaniques des Monts d'Auvergne, la Loire traverse une grande diversité de situations géo-pédologiques.

Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou ; une influence continentale se développe en Touraine pour devenir semi continentale en Centre Loire.

Le vignoble bénéficie de précipitations régulières tout au long de l'année (de 600 à 700 mm par an) et de températures clémentes, sans extrêmes.

Bien que marqué par des situations climatiques et géo-pédologiques d'une grande diversité, le Val de Loire présente dans sa globalité un caractère homogène de part sa localisation septentrionale et son climat ligérien.

### **8.2 - Spécificité du Produit**

Territoire septentrional, le Val de Loire n'en est pas moins un ancien berceau viticole. Ce sont les Romains qui ont implanté la vigne principalement dans la région nantaise. Le vignoble se développe réellement à partir du Vème siècle et connaît un véritable essor, lorsqu'Henri II, comte d'Anjou, accède au trône d'Angleterre en 1154. La Loire est un formidable moyen de circulation qui favorise l'existence des vignobles qui la borde et le commerce des vins. Notables et Rois de France ont fortement contribué au développement du vignoble ligérien. Au XIXème, l'arrivée du chemin de fer met les vigneron du Val de Loire en concurrence avec les autres vignobles français ce qui incite à une production de qualité.

En 1968 sont créés les vins de pays et le décret du 16 novembre 1981 marque la naissance d'un vin de pays régional dans le bassin de la Loire : les Vins de Pays du Jardin de la France. Dénomination à connotation poétique, rendue célèbre par l'œuvre de Rabelais, les vins de pays ligériens sont passés d'une identité historique à une réelle identité géographique par le décret du 12 mai 2007. Les Vins de Pays du Jardin de la France sont devenus les Vins de Pays du Val de Loire.

Sur une production annuelle de 400 000 hl ces dernières années, l'IGP Val de Loire se décline dans les trois couleurs. Les blancs y trouvent un territoire de prédilection et prédominant avec 53% des volumes déclarés, les rouges représentent 27% et les rosés 20%.

Près de 90% des IGP Val de Loire sont produits en mono cépage. Les 24 cépages utilisés pour la production de l'IGP Val de Loire, sont cultivés traditionnellement dans la région. L'IGP Val de Loire s'exprime au travers de cépages à renommée internationale, dont les principaux sont le sauvignon B, le chardonnay B, le chenin B, le gamay N, le pinot noir N, le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N mais aussi par des cépages locaux tels que le grolleau gris G, le grolleau N, le melon B ou le pineau d'Aunis N.

Le respect de la qualité et de l'origine des raisins est garanti par la définition de conditions de production, de paramètres analytiques précis et par un contrôle organoleptique.

Les cépages blancs de l'IGP Val de Loire, pour la majorité vinifiés en sec, se caractérisent par leur fraîcheur, la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux.

Les rosés et gris sont légers, fringants et les rouges, à la structure légère, parfois corsée se caractérisent par leur souplesse et leur fraîcheur.

L'IGP Val de Loire se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages sauvignon B et gamay N. Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

### 8.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

L'encépagement de l'IGP Val de Loire est traditionnel, bien adapté à la diversité des climats et sols rencontrés dans cette vaste région et principalement orienté vers la production de vins blancs et plus récemment vers la production des vins rouges.

Depuis leur création en 1981, les vins de pays ligériens se sont recentrés sur une production de qualité et sur une professionnalisation de ses opérateurs. Forte de ses 1600 vigneron, d'une quinzaine de caves coopératives et d'une centaine de négociants, l'IGP Val de Loire a un réel poids économique au sein de la production viticole du bassin du Val de Loire.

De par sa situation septentrionale et son climat tempéré, l'IGP Val de Loire se caractérise par la fraîcheur, la vivacité et la finesse de ses vins.

## **9 – Conditions de présentation et d'étiquetage**

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

Le nom du cépage sauvignon ou celui de grolleau peut être utilisé dans l'étiquetage des vins de l'indication géographique protégée « Val de Loire » pour désigner respectivement des vins provenant d'un assemblage de sauvignon B et de sauvignon gris G ou d'un assemblage de grolleau N et de grolleau gris G.

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique définies au point 4 du présent cahier des charges ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Val de Loire ».

## **CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES**

### **1 – Obligations déclaratives**

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

Les transactions en vrac de vin nouveau encore en fermentation ne font pas l'objet de déclaration de revendication. Après le 25 novembre suivant la récolte, toutes les transactions de vins en vrac se font sur la base de lots de vin fini et revendiqués.

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :

- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production

#### **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire. Il s'agit d'une déclaration annuelle, avec tacite reconduction, qui devra contenir les informations suivantes : le nom et l'adresse du déclarant, les numéros de l'exploitation au casier viticole informatisé (CVI), le numéro SIRET ou SIREN, la liste des parcelles retenues avec leurs références cadastrales, leur superficie, leur encépagement et la superficie totale de toutes les parcelles engagées.

La déclaration est envoyée par le récoltant ou par délégation par son organisation de producteurs avant le 31 janvier précédent la récolte au siège des ODG en charge de leur IGP.

## **2 – Principaux points à contrôler**

<b>DISPOSITIONS STRUCTURELLES</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

<b>DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Contrôle analytique des produits ( TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total, FML pour les rouges excepté les vins primeurs ou nouveaux)	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

## **CHAPITRE 3 – AUTORITEES CHARGEES DU CONTROLE**

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

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

12 rue Rol Tanguy

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](mailto: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 analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.



**Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES**

1. Vins tranquilles

	Min	Max
TAV acquis	Zone B : 8,5 % vol. Zone C : 9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis «Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		Vins blancs <sup>1</sup> ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l