

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Rosé de Loire (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération viticole de l'Anjou et Saumur
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	73 Rue Plantagenêt - B.P. 62444 49024 ANGERS CEDEX 02 France
<i>Téléphone:</i>	+33 02 41 88 60 57
<i>Télécopieur:</i>	+33 02 41 20 97 63
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	fva.anjousaumur@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1110278D CDC Rosé de Loire.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1334 du 20 octobre 2011 relatif à l'AOC Rosé de Loire publié au Journal officiel de la République française du 22 octobre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Rosé de Loire (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS*Caractéristiques analytiques*

Les vins sont des vins tranquilles rosés secs dont les principales caractéristiques analytiques sont les suivantes :

- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.
- Les vins présentent après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 3 grammes par litre ;
- Les vins présentent avant conditionnement une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 91,84 milliéquivalents par litre.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixés par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Le « Rosé de Loire » est un vin sec. Sa robe est généralement rose saumoné. Les arômes, légers, rappellent souvent la cerise et la fraise. La bouche est puissante, fraîche, ronde et harmonieuse. Frais et désaltérant, il donne l'impression de croquer des fruits mûrs, et il convient d'apprécier toute son originalité dans sa

jeunesse.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
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. 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 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. Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 7 yeux francs maximum sur le long bois.	

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
Pour l'élaboration des vins, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls	

ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 72 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

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

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

Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;

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

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, 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, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, 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, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque ;

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

a. Zone NUTS

FR534	Vienne
FR533	Deux-Sèvres
FR53	Poitou-Charentes
FR512	Maine-et-Loire
FR51	Pays de la Loire
FR245	Loir-et-Cher
FR244	Indre-et-Loire
FR24	Centre
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE**a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Grolleau N
Grolleau Gris
Gamay N
Cabernet-Sauvignon N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Pineau d'Aunis N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur un plateau ondulé correspondant géologiquement aux formations primaires des contreforts du Massif Armoricaïn, et aux formations plus récentes de l'ère Secondaire et, dans une moindre mesure, du Tertiaire de la frange sud-ouest du Bassin Parisien.

La zone géographique longe la Loire et ses affluents, la Vienne, l'Indre et le Cher, sur environ 200 kilomètres.

Elle s'étend sur le territoire de 294 communes dont certaines sont célèbres par leur château.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols schisteux ou argilo-schisteux sur la partie occidentale et de sols argilo-calcaires (Cénomaniën, Turonien, Sénonien et Eocène) dans sa partie orientale.

L'étage géologique du Turonien est essentiel. Il est à l'origine de la pierre de tuffeau, dont l'exploitation en une multitude de carrières, a permis la construction des Châteaux de la Loire et, d'une façon plus générale, de l'ensemble du bâti architectural de la région, essaimant ainsi d'innombrables cavités. Ces carrières sont devenues des caves, à la température et à l'hygrométrie constante, ont vouées à la culture des champignons et au stockage du vin.

Les sols ont tous la particularité de présenter des réserves utiles en eau modérées et de bonnes capacités de drainage.

Le climat est océanique. Toutefois, la frange orientale, correspondant à la Sologne viticole, connaît une influence plus continentale avec un cumul des précipitations légèrement supérieur au reste de la zone géographique et compris entre 550 millimètres et 650 millimètres. A l'ouest, où l'influence océanique est la plus forte, les températures sont régulières, les hivers sont doux et les chaleurs estivales restent modérées. Par contre, vers l'est, l'amplitude thermique a tendance à s'accroître.

Dans ce contexte général, le réseau hydrographique constitué par la Loire et ses affluents joue un rôle de régulateur thermique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

L'histoire du vignoble est relativement ancienne, en lien avec le développement de nombreux monastères et abbayes. SAINT GREGOIRE de TOURS, dans son « Histoire de France », signale au VIème siècle une culture étendue de la vigne dans cette contrée et l'usage des « traquettes » pour en chasser les oiseaux au temps de la maturité du raisin.

Au XVème siècle, avec l'arrivée du cépage « Breton », qui n'est autre que le cépage cabernet franc N, originaire du Bordelais, les producteurs élaborent un nouveau vin, rosé, dénommé alors « claret », qui dévoile des arômes de fruits rouges qui lui sont caractéristiques. Les premières traces historiques concernent l'offrande faite par les habitants de Saumur de deux « busses » (soit 536 litres) de vin « claret » à JEAN V, Duc de Bretagne.

Un peu plus à l'est, des vins rosés sont aussi élaborés dans la province de Touraine. Quelques communes, situées sur la rive droite de la Loire, acquièrent d'ailleurs, avec ces vins, une certaine notoriété. Les vignobles de Blois, d'Azay-le-Rideau, ou de Mesland sont d'importants producteurs. La commune de Cinq-Mars-La-Pile voit ses vins reconnus et le cépage local, le grolleau N va fortement se développer. Au début du XIXème siècle, celui-ci est très présent en Anjou, notamment dans les cantons de Thouarcé et de Brissac.

L'étendue de la zone géographique, par la diversité des sols et du climat qu'on y rencontre, favorise la diversité des cépages. En Anjou, sont essentiellement implantés les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau N et grolleau gris G. En Touraine, sur la rive droite de la Loire, c'est le cépage grolleau N qui est très présent. Le cépage gamay N est aussi présent sur l'ensemble du vignoble avec, dans une moindre mesure, le pineau d'Aunis N et plus localement le cépage pinot noir N.

Le début du XXème siècle marque le développement de la production de vins rosés pour des volumes importants dénommés « rouget » en Anjou et « vin gris » en Touraine.

Au début des années 1970, les producteurs du Val de Loire, soucieux de renforcer l'image de ce vin rosé sec et de préserver son identité sollicitent sa reconnaissance.

L'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » est reconnue ainsi en 1974.

Informations détaillées sur le produit:

Le « Rosé de Loire » est un vin sec. Sa robe est généralement rose saumoné. Les arômes, légers, rappellent souvent la cerise et la fraise. La bouche est puissante, fraîche, ronde et harmonieuse. Frais et désaltérant, il donne l'impression de croquer des fruits mûrs, et il convient d'apprécier toute son originalité dans sa jeunesse.

Lien causal:

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a largement modelé, au fil du temps, le plateau ondulé de roches dures du Primaire et tendres du Secondaire et du Tertiaire.

Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, la vigne s'y installe et les vignobles d'Anjou et de Touraine se développent sur près de 200 kilomètres le long du fleuve et de ses affluents.

Au fil du temps, les producteurs vont privilégier la plantation des cépages cabernet franc N et grolleau N dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que dans la partie orientale, les producteurs vont surtout planter les cépages gamay N et pineau d'Aunis N.

La configuration de la zone géographique et le climat océanique expliquent ces choix. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs. Traduisant les usages, l'aire

parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants sur argilo-calcaires ou sur schistes.

La production d'un vin « rouget » et d'un « vin gris », frais, original, gouleyant et présentant un titre alcoométrique volumique peu élevé se développe ainsi au début du XXème siècle.

Au fil des générations, les opérateurs mettent en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix des assemblages favorisant le développement de leur potentiel aromatique et d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une conduite rigoureuse de la vigne.

Le succès de cette production sera couronné par la reconnaissance, en 1974, de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire ».

Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique au paysage viticole ligérien pérennise la notoriété acquise par cette appellation d'origine contrôlée qui connaît un réel succès depuis sa reconnaissance.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes : - Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois ; - Département d'Indre-et-Loire : Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil ; - Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département de Maine-et-Loire : Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux.	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
------------------------	-------------------------------

Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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. 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. 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.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

--

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M43.pdf
-------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Rosé de Loire suivie ou non de Val de Loire
