

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux du Vendômois (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des Producteurs des Coteaux du Vendômois
<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>	Observatoire des Vins Route de la Gare 41100 Thoré-la-Rochette France
<i>Téléphone:</i>	+33 02 54 72 75 37
<i>Télécopieur:</i>	+33 02 54 72 75 37
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1117862D CDC Coteaux du Vendômois.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1352 du 24 octobre 2011 relatif à l'AOC Coteaux du Vendômois publié au Journal officiel de la République française du 26 octobre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Coteaux du Vendômois (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés 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 blancs, rouges et gris (vins rosés).

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

Les vins rouges et les vins gris présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

Tout lot de vin présente, après conditionnement, les teneurs suivantes :

- Sucres fermentescibles (glucose+fructose) :

Vins blancs secs : inférieure ou égale à 8 grammes par litre ;

Vins rouges : inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;

Vins gris : inférieure ou égale à 6 grammes par litre.

- Acidité totale :

Vins blancs secs et vins gris : la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose).

- Teneur en fer (milligrammes par litre) :

Vins blancs et gris : Inférieure ou égale à 10

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

Les teneurs en acidité totale des vins rouges, acidité volatile, anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

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

Vins blancs et vins gris 12 % ; Vins rouges 12,5 %.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs offrent souvent une couleur or pâle. Au nez, les senteurs de miel et de tilleul participent en général à la composition d'une palette fine et complexe. L'équilibre en bouche est séduisant, et d'une très bonne longueur.

Issus uniquement du cépage pineau d'Aunis N par pressurage direct, les vins gris constituent à la fois la principale production et l'originalité de l'appellation. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, en général dominé par la senteur poivrée que leur confère le cépage. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominant, pour donner des vins à la fois rafraîchissants, joyeux et distingués.

Les vins rouges offrent une palette aromatique en général complexe, où dominent le plus souvent les arômes épicés dont le poivre, associés aux senteurs de fruits rouges.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
-------------------------------------	--------------------

<i>Description de la pratique:</i>

Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;
- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons.
- taille courte (conduite en cordon de Royat) à coursons portant chacun 2 yeux francs au maximum.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>- Pour l'élaboration des vins gris, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins gris élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.</p> <p>- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.</p> <p>Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :</p> <p>Vins blancs 12 %; Vins rouges 12,5 %; Vins gris 12 %.</p> <p>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.</p>	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rouges
 Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins gris (vins rosés)

Le rendement butoir est fixé à 61 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rouges

Le rendement butoir est fixé à 66 hectolitres par hectare pour les vins gris (vins rosés)

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Artins, Azé, Couture-sur-Loir, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Tréhet, Troo, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

a. Zone NUTS

FR245	Loir-et-Cher
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:

Chardonnay B

Chenin B

Gamay 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 le long de la vallée du Loir, à l'ouest de la commune de Vendôme. Sur cette portion, le Loir se contorsionne en méandres serrés. Six boucles se succèdent, faisant naître des falaises abruptes, dégageant un fond de vallée encaissé avec plusieurs affluents perpendiculaires qui contribuent à complexifier la géographie de ce paysage.

A partir de Vendôme, à vol d'oiseau, les boucles ne couvrent qu'une douzaine de kilomètres, mais lovée plusieurs fois sur elle-même, la rivière se déroule en fait sur un linéaire de plus de 25 kilomètres. Ici, le Loir et ses affluents ont creusé leurs lits dans les plateaux du Crétacé supérieur dont l'altitude oscille entre 110 mètres et 140 mètres avec un dénivelé moyen de 50 mètres faisant apparaître parfois des coteaux abrupts qui relient les vingt-sept communes de la zone géographique de l'appellation.

Outre le bâti traditionnel, les villages de piémont sont souvent marqués par des habitations troglodytiques ou des cavités issues de l'exploitation du tuffeau qui sont dédiées à l'élevage des vins. Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux en vue du val ou de ses affluents directs, et sur les chanfreins du plateau. Les sols offrent un bon fonctionnement hydrique, et présentent en général une charge importante en éléments grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées perpendiculaires qui drainent l'air froid des coteaux. Les amplitudes thermiques sont assez limitées et les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une charte de donation du XI^e siècle mentionne la présence de vignes à Villedieu, mais sa culture dans la vallée du Loir est sans doute bien plus ancienne. Henri IV

au XVIème siècle estime particulièrement les vins du domaine de Prépatour situé sur la commune de Naveil à environ 5 kilomètres à l'ouest de Vendôme.

Au XVIème siècle, les vins du Loir sont souvent cités par des hommes reconnus dont Rabelais, dans son « Pantagruel ». Au XVIIIème siècle le développement du vignoble est tel que deux arrêtés respectivement de 1781 et 1794 accusent les vigneronns d'être responsables de la disette qui sévit par manque de céréales. Le XIXème siècle verra le plein essor du secteur viticole dans le canton de Vendôme. Jules Guyot, dans son Etude des vignobles de France (1876), indique que "la plupart des vins blancs de l'arrondissement [de Vendôme] sont fournis par le pineau blanc de la Loire [chenin B] et quelques uns par le sémillon blanc ou par le surin [sauvignon B]. L'auvernat noir [pinot noir N] et le meunier donnaient autrefois d'excellents vins rouges ; aujourd'hui c'est le cot et le meunier. On tend à leur substituer le pineau d'Aunis ou balzac pour le rouge et le blancheton ou folle blanche pour le blanc".

Ainsi, après avoir cultivé nombre de cépages, les opérateurs de la vallée du Loir se spécialisent dans la production de vins issus des cépages chenin B et pineau d'Aunis N après la crise phylloxérique.

De même que l'encépagement, les types de vins produits évoluent au XXème siècle. Ainsi, dans les années 1950, Depardon et Buron notaient : « sans oublier que le chenin B fournit "en petite quantité d'excellents vins blancs" et que le pineau d'Aunis sert à élaborer ici "à peu près exclusivement un vin blanc, parfois très légèrement teinté, présentant un fruité très agréable ".

Ces qualités seront traduites par le classement en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1968 puis en en 2001 par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

Le vignoble des « Coteaux du Vendômois » occupe en 2008 environ 130 hectares. Il est travaillé par une trentaine de déclarants, qui élaborent environ 5000 hectolitres. Production emblématique, les vins gris représentent près de la moitié des volumes, suivis par les vins rouges (environ 35%) et les vins blancs (15%).

Informations détaillées sur le produit:

Les vins blancs offrent souvent une couleur or pâle. Au nez, les senteurs de miel et de tilleul participent en général à la composition d'une palette fine et complexe. L'équilibre en bouche est séduisant, et d'une très bonne longueur.

Issus uniquement du cépage pineau d'Aunis N par pressurage direct, les vins gris constituent à la fois la principale production et l'originalité de l'appellation. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, en général dominé par la senteur poivrée que leur confère le cépage. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominant, pour donner des vins à la fois rafraîchissants, joyeux et distingués.

Les vins rouges offrent une palette aromatique en général complexe, où dominent le plus souvent les arômes épicés dont le poivre, associés aux senteurs de fruits rouges.

Lien causal:

La zone géographique des « Coteaux du Vendômois », située à la limite climatique de culture des cépages chenin B et pineau d'Aunis N, cépages tardifs, présente des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquable.

Les coteaux, armés par la craie tuffeau, creusés de nombreuses caves, historiquement utilisées pour la vinification, et la conservation, ont constitué un facteur favorisant la mise en évidence du potentiel aromatique des vins.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles favorisant la précocité et présentant des sols caractérisés par un bon comportement hydrique.

Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent cette qualité et originalité des vins des « Coteaux du Vendômois ».

Le maintien de cette originalité impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse.

L'effet millésime particulièrement marqué au sein de la zone géographique a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins. Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques de l'année, les raisins récoltés seront plus ou moins riches en sucre. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins blancs. Ainsi si les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins à forte teneur en sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches récoltés après concentration par passerillage sur souche ou atteints de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea*.

Ayant persévéré dans un choix d'encépagement que J. Guyot semblait regretter près d'un siècle auparavant, les opérateurs ont su trouvé les itinéraires techniques leur permettant d'enrichir l'originalité de leurs productions comme en témoignent Depardon et Buron dans « Le Vignoble et les vins de Loir-et-Cher » en 1951. La relance de la production au cours de la seconde partie du XXe siècle par des vignerons passionnés, couronnée par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée confirme l'engouement pour ces vins qui connaissent aujourd'hui une audience importante de par leur originalité au sein des productions tourangelles.

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 d'Indre-et-Loire : Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Les Hermites, Monthodon ;
- Département du Loir-et-Cher : Areines, Ambloy, Fortan, Les Hayes, Meslay, Rahart, Saint-Arnoult, Saint- Quentin ;
- Département de la Sarthe : Besse-sur-Braye, La Chartre-sur-le-Loir, Lavenay, Poncé-sur-le-Loir, Ruillé-sur-Loir.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>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.</p> <p>c) La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.</p> <p>d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. 	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	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
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33 01 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

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

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS