

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

Crémant 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>	AGRT1110986D CDC Crémant de Loire.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1180 du 23 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Crémant de Loire publié au journal officiel de la République française du 27 septembre 2011
--------------------------	---

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Crémant de Loire (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**

5.Vin mousseux de qualité
---------------------------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques*

Les vins sont des vins mousseux de qualité rosés et blancs.

a) - Les vins, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, et en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

b) - Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, en sucre et la surpression de gaz carbonique mesurée à la température de 20°C, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

*Caractéristiques organoleptiques*

Le « Crémant de Loire » est un vin mousseux majoritairement blanc et minoritairement rosé. Il présente une effervescence régulière constituée de chapelets de bulles fines, délicates et persistantes. Le nez évoque souvent des

arômes de fleurs blanches mêlés à des notes fruitées telles que la pêche ou l'abricot. La bouche, fine et harmonieuse, marie remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

### 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 œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>a) - Les vins, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, et en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.</p> <p>b) - Outre la disposition 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> <p>c) - Les sites de pressurage doivent répondre à des critères relatifs à la réception de la vendange, aux installations de pressurage et aux pressoirs, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus, et à l'hygiène, tels que fixés dans le cahier des charges.</p>	

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

*œnologique:*

*Description de la pratique:*

1) - Densité de plantation

a) - Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » :

- 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 particulières 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.

b) - Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » :

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

c) - Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » :

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 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

2) – Règles de taille

a) - Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril.

b) - Les parcelles de vigne plantées avec les cépages cabernet-sauvignon N, grolleau N, grolleau gris G et pineau d'Aunis N sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) - Les parcelles de vigne plantées avec les cépages chenin B et orbois B sont

taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

d) - Les parcelles de vigne plantées avec les cépages cabernet franc N, chardonnay B et pinot noir N sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.

3) – Irrigation

L'irrigation est interdite.

4) – Récolte et transport de la vendange

- Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches ; les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1,20 × 1,20 mètre de côté, avec une hauteur maximale de raisins de 0,40 mètre ;

- Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne peut excéder 24 heures.

**b. Rendements maximaux:**

*Rendement maximal:*

a) - Le rendement est fixé à 74 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir est fixé à 80 hectolitres par hectare.

## 5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés 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, Candès-Saint-Martin, Cangé, 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-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, 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, Rivarennes, 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, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;

- Département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Bourré, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Cormeray, Couddes, Couffi, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Ouchamps, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Vallières-les-Grandes, Vineuil ;

- 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, Chalennes-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-Trêves-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 Jumelière, 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-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, 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, Vauchrézien, 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:

Orbois B
Chardonnay B

Chenin B
Grolleau N
Grolleau Gris
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 318 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 des sols argilo-calcaires (Cénomaniën, Turonien, Sénonien et Eocène) dans sa partie orientale. Ces sols ont tous la particularité de présenter des réserves utiles en eau modérées et de bonnes capacités de drainage.

L'étage géologique du Turonien est essentiel. Il est à l'origine de la pierre de tuffeau dont l'exploitation, à travers 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, laissant ainsi d'innombrables cavités. Ces carrières sont devenues des caves, à la température et à l'hygrométrie constante, vouées à la culture des champignons et au stockage du vin.

Le climat est océanique, avec quelques nuances. Ainsi, la frange orientale, correspondant à la Sologne viticole, connaît une influence plus continentale avec un cumul des précipitations annuelles 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 fortement implantés dans la région. SAINT GREGOIRE de TOURS, dans son « Histoire de France », signale au VI<sup>ème</sup> 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.

Le vignoble connaît son plein essor aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles grâce au commerce développé par les Hollandais. En effet, ceux-ci, dotés d'une flotte importante, utilisent la Loire pour venir s'approvisionner, surtout en vins blancs, aux Ponts-de-Cé, à Saumur, à Vouvray, développant alors un marché de vins de qualité pour les « vins pour la mer ».

L'élaboration de vins mousseux date du début du XIX<sup>ème</sup> siècle, reposant sur le constat historique de la capacité des vins de Saumur, élaborés à partir du cépage chenin B, à développer une seconde fermentation.

Très tôt, conscient de cette particularité et de son étonnante similitude avec les vins de « Champagne », Jean-Baptiste ACKERMAN développe, à partir de 1811, la production de vins mousseux selon la méthode traditionnelle. En 1838, une commission chargée d'examiner les produits présentés à l'exposition industrielle d'Angers déclare: « Ces vins sont parfaitement clairs et limpides; leur mousse est blanche, vive et pétillante...La possibilité de faire chez nous des vins égalant ceux de Champagne est démontrée ».

En moins d'un demi-siècle l'émulation créée par ces premiers résultats entraîne de nombreux entrepreneurs à suivre les encouragements de la commission. Naissent les « Grandes Maisons » d'élaboration, « Veuve Amiot », « Bouvet-Ladubay », « Langlois-Château », « Monmousseau ». Les cavités creusées pour l'extraction du tuffeau deviennent les lieux privilégiés d'élaboration des vins mousseux. Des galeries sont même creusées dans l'unique but de stocker des bouteilles. Les années 1845-1875, grâce à l'élévation du niveau de vie des français et au

développement des chemins de fer, sont, pour les élaborateurs de vins mousseux, celles de l'ouverture de nouveaux horizons commerciaux. Ainsi, en 1874, 4 millions de bouteilles sont expédiées dans toute l'Europe et le XXème siècle voit l'essor de la notoriété des vins mousseux du Val de Loire.

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » est reconnue par décret en date du 17 octobre 1975. Depuis bien longtemps les producteurs avaient démontré le bien fondé du respect de la matière première dans le cadre de l'élaboration des vins mousseux. Par les règles de production fixées dans ce décret, ils montrent alors leur attachement à une récolte manuelle, à la mise des raisins entiers dans le pressoir, à un pressurage doux,...ainsi qu'à une période de conservation « sur lattes » importante.

En 2009, la production annuelle est de 13 millions de cols.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Le « Crémant de Loire » est un vin mousseux majoritairement blanc et minoritairement rosé. Il présente une effervescence régulière constituée de chapelets de bulles fines, délicates et persistantes. Le nez évoque souvent des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes fruitées telles que la pêche ou l'abricot. La bouche, fine et harmonieuse, marie remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

#### *Lien causal:*

Le vignoble s'est développé sous l'influence du réseau hydrographique de la Loire, sur près de 200 kilomètres. Les variations mésoclimatiques, au sein de la zone géographique, et les situations pédologiques très diverses, ont permis aux producteurs de favoriser une implantation des différents cépages en adéquation avec leurs caractéristiques. Cette diversité des situations viticoles présente des atouts non négligeables pour les assemblages dans l'élaboration des cuvées.

A la faveur notamment de l'aptitude des vins issus du cépage chenin B à faire une seconde fermentation, les producteurs, notamment ceux de Saumur et de Vouvray, ont maîtrisé la prise de mousse naturelle en bouteille. Forts de ce succès, et conscients d'élaborer un produit de renom, ils observent et développent les techniques permettant d'assurer une qualité irréprochable.

La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Les conditions de production liées à la récolte, notamment au transport de la

vendange ont pour objectif de respecter l'intégrité du raisin jusqu'au stade du pressurage et de limiter les phénomènes d'oxydation. Un pressurage réalisé dans un environnement soigné, avec un matériel adapté, selon des règles définissant un rapport précis entre poids de vendange mise en œuvre et volume de moûts extrait, garantissent la qualité et la limpidité des jus ainsi obtenus.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. Une période d'élevage longue permet au vin de développer ses caractéristiques aromatiques, sa complexité et sa finesse.

Un vigneron angevin, dans les années 1980, disait : « Le Crémant de Loire est le fruit des techniques modernes utilisées pour mieux servir la tradition ». La renommée de ce vin mousseux, blanc ou rosé, incontournable maintenant en Val de Loire et destiné au marché national comme à l'exportation, ne cesse de grandir.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<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) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ». Les dimensions des caractères de cette dénomination géographique 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>b) - 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"> <li>- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;</li> <li>- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.</li> </ul> <p>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</p> <p>c) - Toutes 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</p>	

nom de l'appellation d'origine contrôlée.

<i>Cadre juridique</i>	Législation communautaire
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) – Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique.</p> <p>b) – Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille.</p> <p>c) - Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1<sup>er</sup> décembre qui suit la récolte.</p> <p>d) - Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage.</p>	

## ***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>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_somme39.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_somme39.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS