

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. *RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:*

Article_105_minor

2. *Description et motifs de la modification*

Titre:

Modification des pratiques oenologiques

Description et motifs

Au point d) du 1 du IX du chapitre I du cahier des charges, les mots « l'utilisation de morceaux de bois est interdite » sont remplacés par les mots « l'utilisation de morceaux de bois est autorisée pendant la vinification ».

Cette modification vise à lever l'interdiction d'incorporation de morceaux de bois de chêne pendant la vinification des vins rouges de l'appellation. En ce sens, les producteurs veulent conforter la typicité des vins de l'appellation en tant que produits fruités et souples, prêts à boire dès leur jeune âge. Utilisés au cours de la vinification, les tanins du bois permettent une meilleure expression du fruité et développent la structure des vins en leur apportant de la rondeur et de la longueur en bouche, tout en assurant la stabilité de la couleur dans le cas de vieillissement.

Le document unique est modifié en conséquence au point 5.a.

Titre:

Autres modifications

Description et motifs

Dans le cadre de cette nouvelle demande de modification, des corrections rédactionnelles grammaticales et d'orthographe ont été apportées au cahier des charges, sans impact sur le document unique:

- Aux a) et au b) du 1° du IV du chapitre I du cahier des charges, les mots « Saint-Sulpice-Sur-Loire » sont remplacés par les mots « Saint-Sulpice ». Cette modification est une simple rectification du nom de la commune.
- Au 2° du IV du chapitre I du cahier des charges, les mots « 4 septembre 1996 » sont remplacés par les mots « 4 et 5 septembre 1996 ». Cette modification est une rectification de la date de l'instance nationale durant laquelle l'aire parcellaire délimitée a été approuvée.
- Au 1° du X du chapitre I du cahier des charges, le nombre « 129 » est remplacé par le nombre « 126 ». Cette modification est une rectification du nombre de communes suite à une erreur de comptage.

Par ailleurs le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisies introduites dans le logiciel e-ambrosia.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Anjou (fr)

2. TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Vins tranquilles blancs

Ils présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %
- une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 g/l, pouvant être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres fermentescibles.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les vins tranquilles blancs sont généralement des vins secs, mais ils peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifiés de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Leur expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,...) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,...). Leur bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vins tranquilles rouges

Les vins présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %
- une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 g/l.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges. Les vins rouges prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les vins tranquilles rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vins mousseux

Les vins mousseux sont blancs ou rosés.

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

Les vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 24 grammes par litre.

Les vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 grammes par litre.

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés, ayant fait l'objet d'un enrichissement, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 11,6 %.

Les vins après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, ne dépassent pas après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

Les vins mousseux sont blancs ou rosés. Ils se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITIVINICOLES**a. Pratiques œnologiques essentielles****Densité de plantation - Ecartement****Pratique culturale**

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.

Règles de taille**Pratique culturale**

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril, selon des règles détaillées dans le cahier des charges qui précisent, pour chaque cépage, le nombre maximum d'yeux francs par pied et le nombre maximum d'yeux francs sur le long bois.

Irrigation**Pratique culturale**

L'irrigation est interdite.

Enrichissement**Pratique œnologique spécifique**

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 %.

Les vins blancs et rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés ayant fait l'objet d'un enrichissement présentent une teneur en sucres fermentescibles ≤ 5 g/l et un titre alcoométrique volumique total $\leq 11,6$ %.

Utilisation des morceaux de bois

Pratique œnologique spécifique

Pour les vins rouges, l'utilisation des morceaux de bois est autorisée pendant la vinification.

Pour les vins blancs et rosés, l'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Restriction applicable à l'élaboration

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

b. Rendements maximaux

Vins tranquilles blancs

65 hectolitre par hectare

Vins tranquilles rouges

65 hectolitre par hectare

Vins mousseux blancs et rosés

76 hectolitre par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, ainsi que la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurées sur le territoire de 126 communes du département de Maine-et-Loire, 15 communes du département des Deux-Sèvres et 9 communes du département de la Vienne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » sont assurées sur le territoire de 101 communes du département de Maine-et-Loire et 12 communes du département des Deux-Sèvres. Les listes des communes qui composent ces aires de production sont détaillées dans le cahier des charges.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Chenin B
Pineau d'Aunis N

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

Vins tranquilles

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver, pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble.

Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et si les conditions climatiques d'arrière-saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ».

De même, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique ou pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.

Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriennes au cœur de « l'Anjou noir » à l'exclusion de toutes les situations de « l'Anjou blanc », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique.

Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des assemblages de cépage, en fonction de l'objectif de production et du millésime.

De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoignent ces quelques mots du poète Joachim DU BELLAY écrits au XVI^{ème} siècle : « Fais que l'humeur savoureuse,

De la vigne plantureuse,
Au rais de ton œil divin,
Son nectar nous assaisonne
Nectar, tel comme le donne
Mon doux vignoble Angevin. »

Vins mousseux blancs et rosés

Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « deuxième fermentation spontanée » a d'abord conduit à la production de vins « pétillants », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIX^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « seconde fermentation en bouteille » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « l'Anjou blanc », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales. Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Dénomination géographique "Val de Loire"

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le cahier des charges.

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.

Indication "Gamay"

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette indication dans le cahier des charges. L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrit en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette indication "gamay" peut-être complétée par la mention "primeur" ou "nouveau" pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour ces mentions dans le cahier des charges. Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Vins tranquilles blancs

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins tranquilles blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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 et 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.

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, ainsi que pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire de 6 communes du département de la Loire-Atlantique, 2 communes du département de Maine-et-Loire et 1 commune du département d'Indre-et-Loire.

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » est constituée par le territoire²⁷ communes du département de Maine-et-Loire, 9 communes du département de la Vienne, 6 communes du département de la Loire-Atlantique, 2 communes du département des Deux-Sèvres et 1 commune du département d'Indre-et-Loire.

Les listes détaillées des communes qui constituent ces aires figurent dans le cahier des charges.

Conditionnement**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins mousseux sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.

Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b7b22dd9-6ebe-481c-8fab-10a34bad73d4