

Demande d'une nouvelle modification

Chinon

N°UE: PDO-FR-A0395-AM02

Transmis le 21-08-2018

PDO

1. MODIFICATION

1.1. Règles applicables à la modification:

Article_105_not_minor

1.2. Description et motifs de la modification

Titre:

Aire géographique

Description et motifs

Le 1° du IV du chapitre I du cahier des charges est remplacé par la disposition suivante :

« La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Brizay, Candes-Saint-Martin, Chinon, Cinais, Couziers, Cravant-les-Côteaux, Crouzilles, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ligné, Ligré, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Sazilly, Seuilly, Tavant, Theneuil, Thizay. »

Cette modification a pour objet d'intégrer 8 nouvelles communes dans l'aire géographique de production de l'appellation. Le syndicat des vins de Chinon, groupement demandeur au sens de l'article 95 du règlement (UE) n° 1308/2013, a demandé l'extension de la zone géographique de production de l'AOP Chinon à une zone contiguë, constituée de plusieurs communes. L'instruction de la demande a montré que ces communes sont contiguës à l'aire géographique actuelle de l'AOP Chinon, que le vignoble présente des caractéristiques proches de l'appellation Chinon notamment en matière d'encépagement, de géologie, de pédologie et d'histoire, et que le secteur de ces communes présente des liens humains forts avec l'AOP Chinon.

Les 8 communes demandées répondent donc parfaitement aux critères de délimitation déjà définis et appliqués pour l'AOP Chinon, et leur intégration complète de façon cohérente l'aire géographique actuelle de l'appellation.

Le document unique est affecté au point 6.

Le 3° "aire de proximité immédiate" du IV du chapitre I du cahier des charges est adapté en conséquence : les mots "Brizay", "Candes-Saint-Martin", "Cinçais", "Couziers", "Lerné", "Seuilly" et "Thizay" sont supprimés.

En effet, ces 7 communes jusqu'alors parties intégrantes de l'aire de proximité immédiate de l'appellation étant maintenant incluses dans l'aire géographique, il n'est plus nécessaire qu'elles apparaissent dans l'aire de proximité immédiate.

Le point 9 du document unique est modifié en conséquence.

Le a) du 1° du X du chapitre I du cahier des charges est également modifié en conséquence : le chiffre « 18 » est remplacé par le chiffre « 26 ».

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Au 2° du IV du chapitre I du cahier des charges, après les mots « 21 et 22 mai 1996 », sont ajoutés les mots « et du 10 février 2016 ».

Cette modification a pour objet de remplacer la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Règles de taille

Description et motifs

Au b) du 1° du VI du Chapitre Ier du cahier des charges, le paragraphe est remplacé par la disposition suivante :

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

- taille Guyot simple ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille courte à coursons.

Les vignes sont ébourgeonnées ou éclaircies afin d'obtenir, à la nouaison (stade phénologique 27 de Lorenz), un maximum de 11 rameaux fructifères par pied. »

Cette modification permet d'uniformiser les règles de taille pour les différents cépages. La modification a également pour objectif d'adapter les règles de taille pour notamment faire face aux aléas climatiques (gels de printemps) en nette recrudescence.

Le document unique est modifié au point 2.5.1 suite à cette modification

Titre:

Enherbement des tournières

Description et motifs

Au 2° du VI du Chapitre Ier du cahier des charges, la phrase suivante : « un couvert végétal des tournières est obligatoire au minimum à 1,50 mètre de l'amarre d'ancrage du palissage de la vigne » est complétée par « et cette distance peut être portée à 2,50 mètres lorsque le sol est entretenu mécaniquement »

Cette modification permet de prendre en compte les tournières qui sont entretenues mécaniquement permettant ainsi le passage des engins.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Circulation entre entrepositaires agréés

Description et motifs

La date limite de circulation entre entrepositaires agréés figurant au 5° du IX du Chapitre 1er du cahier des charges est supprimée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Mesure transitoire

Description et motifs

La mesure transitoire qui autorisait la taille longue sur le cépage Chenin est supprimée en conséquence de la modification des règles de taille de ce cépage.

Il s'agit du paragraphe b) du 2° du XI du Chapitre 1er du cahier des charges.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Modification rédactionnelle

Description et motifs

1) au 1° du XII du Chapitre 1er du cahier des charges, la phrase : « et accompagnée de la mention «Appellation d'origine contrôlée», le tout en caractères très apparents » est supprimée.

Cela correspond à la correction d'une erreur matérielle.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

2) au 1° du II du Chapitre II du cahier des charges, le mot « alcoolimétrique » est remplacé par « alcoométrique ».

Cela correspond à la correction d'une erreur de rédaction.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification

Titre:

Modification des points principaux à contrôler

Description et motifs

1) Au 1° du II du Chapitre II du cahier des charges, le mot « alcoolimétrique » est remplacé par « alcoométrique ».

2) Au A1 du I du Chapitre III du cahier des charges, les mots « (fiche CVI tenue à jour) » et « sur le » sont supprimés.

3) Au A2 du I du Chapitre III du cahier des charges, la phrase « Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection. » est supprimée

4) Au A3 du I du Chapitre III du cahier des charges, la phrase « Contrôle sur site » est remplacée par « Contrôle terrain ».

5) A la deuxième ligne du B1 du I du Chapitre III du cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Chinon", homologué par le décret du 15 novembre 2011 susvisé, le mot « taille » est remplacé par « rameaux fructifères » et la phrase « Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille » est remplacée par « Contrôle terrain ».

6) A la troisième ligne du B1 du I du Chapitre III du cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Chinon", homologué par le décret du 15 novembre 2011 susvisé, la phrase « Contrôle sur site » est remplacée par « Contrôle terrain ».

7) A la quatrième ligne du B1 du I du Chapitre III du cahier des charges, la phrase « Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif

élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité) » est remplacée par « Contrôle terrain ».

8) Au B2 du I du Chapitre III du cahier des charges, la phrase "Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs." est supprimée et les mots "sur site" sont remplacés par "terrain".

9) A la deuxième ligne du B3 du Chapitre III du cahier des charges, la phrase « Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs » est supprimée et les mots "sur site" sont remplacés par "terrain".

10) A la troisième ligne du B3 du I du Chapitre III du cahier des charges, la phrase « Contrôle sur site » est remplacée par « Contrôle terrain ».

11) Au B4 du I du Chapitre III du cahier des charges, les mots « (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées » sont supprimés.

Toutes ces modifications permettent la mise à jour des points principaux à contrôler.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

2. DOCUMENT UNIQUE

2.1. Dénomination(s)

Chinon (fr)

2.2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

2.3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

2.4. Description du ou des vins

vins rouges

Les vins rouges sont tranquilles et secs, et présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose+fructose) de 2 grammes par litre.

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 vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins rouges ont une couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Ils sont élégants, avec une structure tannique souvent bien présente mais fondue, et une expression aromatique originale dominée par des notes de petits fruits rouges et noirs.

Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années et peuvent alors révéler des notes plus complexes, légèrement fumées, cacaotées, ou épicées.

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 blancs

Les vins blancs sont tranquilles et secs, et présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %. La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose+fructose) de 6 grammes par litre;

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.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins blancs possèdent une certaine acidité naturelle qui leur permet d'enrichir avec le temps leur palette aromatique. Les arômes fruités et floraux de leur jeunesse peuvent alors faire place à des notes douces d'évolution pouvant rappeler le miel, l'amande grillée ou le coing.

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 rosés

Les vins rosés sont tranquilles et secs, et présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose+fructose) de 4 grammes par litre.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche, possèdent souvent des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois soutenus par une note d'agrumes ou de poivre.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en	

milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

2.5. Pratiques vitivinicoles

2.5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

Pratique œnologique spécifique

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

Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

Densité de plantation - Ecartement

Pratique culturale

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 ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

Règles de taille de la vigne

Pratique culturale

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

- taille Guyot simple ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille courte à coursons.

Les vignes sont ébourgeonnées ou éclaircies afin d'obtenir, à la nouaison (stade phénologique 27 de Lorenz), un maximum de 11 rameaux fructifères par pied.

2.5.2. Rendements maximaux

vins rouges et rosés

67 hectolitre par hectare

vins blancs

69 hectolitre par hectare

2.6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Brizay, Candes-Saint-Martin, Chinon, Cinais, Couziers, Cravant-les-Côteaux, Crouzilles, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ligné, Ligré, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Sazilly, Seuilly, Tavant, Theneuil, Thizay.

2.7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Chenin B

2.8. Lien avec la zone géographique

Le vignoble est implanté le long de la vallée de la Vienne ainsi que sur les rives gauches de l'Indre et de la Loire. De part et d'autre de la Vienne, le vignoble occupe les coteaux et les rebords des plateaux, tandis que dans la région du Véron, qui est la zone de confluence avec la Loire, le vignoble est implanté au cœur d'un paysage plus ouvert.

Les sols les plus caractéristiques sont issus soit des différentes formations sédimentaires du Crétacé supérieur : le Cénomaniens, le Turonien et le Sénonien (craies tendres du Turonien, et formations argilo-siliceuses du Sénonien), soit, des formations sablo-graveleuses filtrantes du lit majeur de la Vienne.

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, la zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique à semi-continentale, particulièrement plus chaud et plus sec que le reste de la région. Au printemps, la douceur des températures, due à l'influence bénéfique des courants d'air générés par les deux cours d'eau effectuant un drainage naturel des masses d'air froid, permet un démarrage précoce de la végétation.

La Touraine est depuis l'Antiquité une région productrice et exportatrice de vin. La vigne est cultivée dans la région de Chinon dès la période gallo-romaine, Chinon étant déjà un carrefour routier et fluvial important, à l'embouchure de la Vienne sur la Loire.

Sous la domination des Plantagenêt, Chinon devient le centre d'un immense domaine féodal et ses vins sont servis à la Cour. Le cépage cabernet franc N, déjà présent dans le Sud-Ouest, est implanté dans la région, à cette époque, en remontant la Loire à partir de Nantes. Ceci lui vaut d'être localement dénommé « breton ». RABELAIS le désigne ainsi dans son « Gargantua » (1534 - livre I, chapitre XIII) : « ce bon vin de breton, lequel point ne croît en Bretagne mais en ce bon pays de Véron [région du chinonais] ».

Malgré les vicissitudes de l'histoire et l'épreuve de la crise phylloxérique, les viticulteurs chinonais ont toujours reconstitué leur vignoble sur les secteurs historiquement cultivés en conservant le cabernet franc N auquel ils sont fortement attachés, montrant ainsi leur souhait de perpétuer leurs traditions viticoles. La communauté de vignerons fonde le 24 mai 1937 un syndicat de défense des vins de Chinon. L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est reconnue le 31 juillet 1937.

Les vins rouges, avec 90% des volumes, représentent la production essentielle, tandis que les productions de vins rosés (8% des volumes) et de vins blancs (2% des volumes) sont plus confidentielles. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chinon » sont des vins tranquilles et secs.

Les vins blancs possèdent une certaine acidité naturelle qui leur permet d'enrichir avec le temps leur palette aromatique. Les arômes fruités et floraux de leur jeunesse peuvent alors faire place à des notes douces d'évolution pouvant rappeler le miel, l'amande grillée ou le coing.

Les vins rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche, possèdent souvent des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois soutenus par une note d'agrumes ou de poivre.

Les vins rouges ont une couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Ils sont élégants, avec une structure tannique souvent bien présente mais fondue, et une expression aromatique originale dominée par des notes de petits fruits rouges et noirs. Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années et peuvent alors révéler des notes plus complexes, légèrement fumées, cacaotées, ou épicées. Le climat particulier de la zone de confluence entre la Loire et la Vienne offre au cépage cabernet franc N, cépage de 2^{ème} époque, ici proche de sa limite de zone de culture, des conditions particulièrement favorables à l'obtention de vins authentiques et élégants.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les sols bruns ou sols peu profonds sur craie glauconieuse du Turonien, les sols peu profonds sablo-argileux ou sablo-graveleux. Ces sols présentent un bon comportement hydrique et thermique. Une bonne ouverture de paysage est privilégiée afin de bénéficier des conditions climatiques particulières. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne et une taille courte. Les situations viticoles exploitées sur le substratum turonien sont propices à la production de vins rouges disposant d'une bonne structure tannique. Les situations exploitées sur les sols sablo-argileux ou sablo-graveleux sont favorables à une expression aromatique fruitée dans les vins.

Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime alors dans l'assemblage des vins issus des diffLa viticulture est à Chinon intimement liée à la géo-pédologie et à la présence des voies d'eau. La Loire, l'Indre et la Vienne ont, par l'érosion, dégagé les coteaux et rebords de plateaux présentant des sols maigres, et déposé des alluvions filtrantes, propices à la viticulture. Ces voies d'eau ont été aussi des

voies naturelles de communication et de commerce, utilisées depuis l'Antiquité. Au XVII^{ème} siècle, celui-ci est particulièrement actif avec le négoce hollandais, via le port de Nantes. On parlait alors, pour ces vins de qualité de Touraine, de « vins de la mer ».

2.9. Conditions supplémentaires

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, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Azay-le-Rideau, Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chaveignes, Chezelles, Chouzé-sur-Loire, Crissay-sur-Manse, Ingrandes-de-Touraine, Marcay, Restigné, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Saché, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice, La Tour-Saint-Gelin, Trogues.
- Département de Maine-et-Loire : Fontevraud-l'Abbaye, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Turquant, Varrains.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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 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 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 pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2.10. Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-781d591b-76b8-45c4-829a-a098b2abc8ac