Ref. Ares(2011)1378080 - 19/12/2011

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « ANJOU », « CABERNET D'ANJOU » et « ROSÉ D'ANJOU » homologué par le décret n°2011-1556 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées suivantes les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après :
- « Anjou », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 14 mai 1938 (vins mousseux) ;
- « Cabernet d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964 ;
- « Rosé d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indication

1°- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette indication dans le présent cahier des charges.

3°- Les noms des appellations d'origine contrôlées « Anjou » suivi de l'indication « gamay », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », peuvent être complétés par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » suivie de l'indication « gamay », complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- Les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », complétées ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», sont réservées aux vins tranquilles rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- *Aire géographique*

a) - Sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d`origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des

appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » :

- 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 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-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Dénezé-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-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, 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.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » sont assurées sur territoire des communes suivantes :
- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ;
- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, 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-Trêves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-la-Fontaine, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, 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, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, 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, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrétien, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 septembre 1985, 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 10 février 2011 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - Est constitué par le territoire des communes suivantes :
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » :
- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- 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.

b) - 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 territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;
- Département de Maine-et-Loire : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay
- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CEPAGES

AOC « Anjou » :	
Vins tranquilles blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : chardonnay B, sauvignon B
Vins tranquilles rouges	- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N ; - cépages accessoires : grolleau N, pineau d'Aunis N
Vins mousseux blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : cabernet franc B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Vins mousseux rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Indication « gamay »	gamay N
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, TYPE ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins tranquilles rouges	- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grolleau N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement
Vins mousseux blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
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 présent 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) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages cot N, gamay N, pineau d'Aunis N	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages grolleau N et grolleau gris G	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	Avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.
Cépage chenin B	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois ; - Les parcelles de vignes plantées avant le 1er août 1980 peuvent être taillées avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et un maximum de 10 yeux francs par pied.
Cépages chardonnay B et sauvignon B	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;

	- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5yeux francs sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	10000
Vins mousseux blancs et rosés	12000
Indication « gamay »	10000
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10000
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12000

e) - Seuils de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural global de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Anjou »		
Vins tranquilles blancs	187	11 %
Vins tranquilles rouges	180	10,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	161	10,50 %
Indication « gamay »	180	10,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	170	10,50 %
AOC « Rosé d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	153	9,50 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	9,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	9 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.
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 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	60
Vins tranquilles rouges	60
Vins mousseux blancs et rosés	67
Indication « gamay »	60
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	60
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	65

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	65

Vins tranquilles rouges	65
Vins mousseux blancs et rosés	76
Indication « gamay »	72
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	69
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	75

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.

TYPE ET COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les mêmes proportions que celles définies pour les règles de proportion à l'exploitation
Vins mousseux blancs	- La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 70 % ; - La proportion du cépage chardonnay B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % - Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base

b) - Fermentation malolactique.
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 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Les vins présentent les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs (secs)	Inférieure ou égale à 3, pouvant être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles
Vins tranquilles rouges	Inférieure ou égale à 3
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5
Indication « gamay »	Inférieure ou égale à 3
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	Inférieure ou égale à 2
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 10
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 7

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- 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 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	12,50 %
Vins tranquilles rouges	12,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés, ayant fait l'objet d'un enrichissement	11,60 %
Vins mousseux blancs et rosés	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
Indication « gamay »	12,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	13 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12 %

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° - Dispositions par type de produit

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles rouges	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux	a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée. b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles. L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du

	dégorgement des lots correspondants. L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement. c) - La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime; - pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ; - pour les vins mousseux, une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse ; Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.
DISPOSITION PARTICULIERE
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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins tranquilles rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage

Indication « gamay » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Cabernet d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Rosé d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rouges	A partir du 1er janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Indication « gamay »	A partir du 1er décembre de l'année de la récolte
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux.
A l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif Armoricain.
A l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin Parisien vient recouvrir le socle ancien.

Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* », de la partie orientale de la zone géographique marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (129 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (15 communes) et de la Vienne (9 communes).
Quelques îlots subsistent dans le nord du département de Maine-et-Loire, témoignages d'une époque au cours de laquelle la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « *douceur angevine* », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique du aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Vins tranquilles

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'APOLLONIUS (VI^{ème} siècle): « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* »

Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen-Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.
La production connaît un développement important à partir du XVI^{ème} siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais, en font d'amples provisions et le commerce est si florissant au XVIII^{ème} siècle qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boite, d'appêtissement, de huitième, de passe-debout,…), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le du commerce.
Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble.

La prospérité renaît au cours du XIX^{ème} siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45000 hectares, dont 10000 hectares subsistent encore, en 1893, après l'invasion phylloxérique.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B.
Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique.

La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « *rouget* », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. Associés aux cépages grolleau N et grolleau gris G, qui donnent des vins « clairets » et peu colorés, accessoirement aux cépages gamay N et pineau d'Aunis N, ils participent au développement d'une production importante de vins rosés emblématiques, connus et reconnus sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou ».
La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, le développement de la production de vins mousseux bénéficiant de l'existence de caves importantes creusés dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins tranquilles

La production de vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » se décline en vins blancs, vins rosés et vins rouges.

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,…) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,…). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Les vins rosés, présentés sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, …). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense, notamment pour les vins rosés présentés sous l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet d'Anjou ».

Les vins 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.
Les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay » sont frais, vifs et gouleyants. Ils développent des arômes caractéristiques, le plus souvent fruités. Ils sont à apprécier généralement dans leur jeunesse.

Vins mousseux

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

3°- Interactions causales

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, alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, 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.

La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7ème région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ».

De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoigne ces quelques mots du poète Joachim DU BELLAY écrits au XVIème 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

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. 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 XIXème 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.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit aux appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993 et 3 et 4 novembre 1994 ;
- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont les règles spécifiques de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », et qui sont présentés sous lesdites appellations ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes,

factures, récipients quelconques, les appellations d'origine contrôlées susvisée soient inscrites.

2°- Dispositions particulières
a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

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.

c) - L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » 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.

d) - Le terme « cabernet », ou l'indication du cépage cabernet-sauvignon N ou cabernet franc N est interdite dans la présentation et la désignation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou ».

e) - 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.

f) - Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

g) - L'étiquetage des vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication (vins tranquilles)
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la

déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

2. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à la production de vins mousseux)
Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration précise :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

3. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable de vente de vins en vrac (vins tranquilles)
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours ouvrés avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle précise les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

7. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de

l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production
Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement
Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée et par lot destiné à une transaction en vrac, à un conditionnement ou à un tirage :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement, tirage ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement (vins mousseux)	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen analytique

Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins tranquilles non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
