Ref. Ares(2011)1391583 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« VAL DE LOIRE »
homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Val de Loire », initialement reconnue « vin de pays du Val de Loire», par le décret du 11 mai 2007 N°2007-820, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée, selon les conditions fixées dans le présent cahier charges par le nom des unités géographiques plus petites suivantes : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz.

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Val de Loire » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Val de Loire » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 % vol pour la zone B, et 9% vol. pour la zone C.

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être accordée aux vins obtenus sans aucun enrichissement et dont le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15 % vol. et 20 % vol., excepté pour les vins produits en zone d'appellation et sur les superficies complantées en cépage Chenin B, dans les départements de Maine-et-Loire et d'Indre-et-Loire.

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine fraicheur.

Pour les vins rouges, les vinifications sont conduites pour obtenir des structures souples.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » sont réalisées dans :

- les départements suivants : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne.
- Les cantons suivants du département des Deux-Sèvres : Airvault, Argenton-les-Vallées, Bressuire, Celles-sur-Belle, Cerizay, Champdeniers-Saint-Denis, Chef-Boutonne, Coulonges-sur-l'Autize, Frontenay-Rohan-Rohan, Lezay, Mauléon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, Moncoutant, La Mothe-Saint-Héray, Niort-Est, Niort-Nord, Niort-Ouest, Parthenay, Prahecq, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'Ecole 1er Canton, Saint-Maixent-l'Ecole 2e Canton, Saint-Varent, Sauzé-Vaussais, Secondigny, Thénezay, Thouars 1er Canton, Thouars 2e Canton.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » complétée du nom de l'unité géographique précisé ci-dessous sont réalisées dans la zone géographique telle que définie ci-après :

Nom de l'unité	Zone géographique concernée
« Allier »	Département de l'Allier
« Cher »	Département du Cher
« Indre »	Département de l'Indre
« Indre-et-Loire »	Département d'Indre-et-Loire
« Loir-et-Cher »	Département du Loir-et-Cher
« Loire-Atlantique »	Département de la Loire-Atlantique
« Loiret »	Département du Loiret
« Maine-et-Loire »	Département du Maine-et-Loire
« Nièvre »	Département de la Nièvre
« Sarthe »	Département de la Sarthe
« Vendée »	Département de la Vendée
« Vienne »	Département de la Vienne
« Marches de Bretagne »	Département de Loire-Atlantique : la commune de Saint-Sébastien-sur-Loire et toutes les communes des cantons d'Aigrefeuille-sur-Maine, Clisson, Le Loroux-Bottereau, Vallet et Vertou Département du Maine-et-Loire : les communes de la

	Boissière-sur-Ervre, La Chaussaire, le Fuilet, Gesté, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont et Tillières Département de la Vendée : les communes de La Bernardière, Boufféré, Cugand, Saint-André-Treize-Voies et Saint-Hilaire-de-Loulay.
« Pays de Retz »	Département de Loire-Atlantique : toutes les communes des cantons de Bouaye, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Legé, Machecoul, Bourgneuf-en-Retz, Le Pellerin, Pornic, Saint-Père-en-Retz et Paimboeuf ; Département de la Vendée : les communes de Saint-Philbert-de-Bouaine, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Mormaison et les Lucs-sur-Boulogne.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire », complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2, est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :

- Arrondissements du département de la Mayenne : Château-Gontier, Laval, Mayenne

- Arrondissements du département des Deux-Sèvres : Niort

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.
- pour les vins rosés : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot gris G, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.
- pour les vins blancs : chardonnay B, chenin B, folle blanche B, grolleau gris G, melon B, orbois B, pinot blanc B, pinot gris G, sacy B, sauvignon B, sauvignon gris G.
- pour les vins gris : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot gris G, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Val de Loire » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » rouges doivent avoir fini leur fermentation malolactique au moment de la mise à la consommation, à l'exception des vins « primeurs » ou « nouveaux ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production de l'IGP Val de Loire s'étend sur 14 départements du bassin hydrographique de la Loire. Ce fleuve, le plus long de France, dessine ses paysages du Massif Central à l'estuaire du Pays Nantais.

Des terrains anciens du Massif armoricain du Nantais et de l'Anjou, de la craie blanche du Saumurois et de la Touraine, jusqu'aux roches volcaniques des Monts d'Auvergne, la Loire traverse une grande diversité de situations géo-pédologiques.

Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou ; une influence continentale se développe en Touraine, pour devenir semi continentale en Centre Loire.

Le vignoble bénéficie de précipitations régulières tout au long de l'année (de 600 à 700 mm par an) et de températures clémentes, sans extrêmes.

Bien que marqué par des situations climatiques et géo-pédologiques d'une grande diversité, le Val de Loire présente dans sa globalité un caractère homogène de part sa localisation septentrionale et son climat ligérien.

8.2 - Spécificité du Produit

Territoire septentrional, le Val de Loire n'en est pas moins un ancien berceau viticole. Ce sont les Romains qui ont implanté la vigne principalement dans la région nantaise. Le vignoble se développe réellement à partir du Vème siècle et connaît un véritable essor, lorsqu' Henri II, comte d'Anjou, accède au trône d'Angleterre en 1154. La Loire est un formidable moyen de circulation qui favorise l'existence des vignobles qui la borde et le commerce des vins. Notables et Rois de France ont fortement contribué au développement du vignoble ligérien. Au XIXème, l'arrivée du chemin de fer met les vignerons du Val de Loire en concurrence avec les autres vignobles français ce qui incite à une production de qualité.

En 1968 sont créés les vins de pays et le décret du 16 novembre 1981 marque la naissance d'un vin de pays régional dans le bassin de la Loire : les Vins de Pays du Jardin de la France. Dénomination rendue célèbre par l'œuvre de Rabelais, les vins de pays ligériens sont passés d'une identité historique à une réelle identité géographique par le décret du 12 mai 2007. Les Vins de Pays du Jardin de la France sont devenus les Vins de Pays du Val de Loire.

Sur une production annuelle de 400 000 hl ces dernières années, l'IGP Val de Loire se décline dans les trois couleurs. Les blancs y trouvent un territoire de prédilection et prédominent avec 53% des volumes déclarés, les rouges représentent 27% et les rosés 20%.

Près de 90% des IGP Val de Loire sont produits en mono cépage. Les 24 cépages utilisés pour la production de l'IGP Val de Loire, sont cultivés traditionnellement dans la région. L'IGP Val de Loire s'exprime au travers de cépages à renommée internationale, dont les principaux sont le sauvignon B, le chardonnay B, le chenin B, le gamay N, le pinot noir N, le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N mais aussi par des cépages locaux tels que le grolleau gris G, le grolleau N, le melon B ou le pineau d'Aunis N.

Le respect de la qualité et de l'origine des raisins est garanti par la définition de conditions de production, de paramètres analytiques précis et par un contrôle organoleptique.

Les cépages blancs de l'IGP Val de Loire, pour la majorité vinifiés en sec, se caractérisent par leur fraîcheur, la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux.

Les rosés et gris sont légers, fringants et les rouges, à la structure légère, parfois corsée se caractérisent par leur souplesse et leur fraîcheur.

L'IGP Val de Loire se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages sauvignon B et gamay N. Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

8.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les vignerons du Val de Loire ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne le long de la Loire.

Ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et anciens, transmis par des générations successives de vignerons.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins du Val de Loire s'appuie également sur les échanges commerciaux facilités autrefois par la navigation fluviale.

L'encépagement de l'IGP Val de Loire est bien adapté à la diversité des climats et des sols rencontrés dans cette vaste région. Principalement orienté vers la production de vins blancs, l'apport de nouveaux cépages et les efforts technologiques consentis par les vignerons, ont plus récemment favorisé la production des vins rouges. De par sa situation septentrionale et son climat tempéré, l'IGP Val de Loire se caractérise par la fraîcheur, la vivacité et la finesse de ses vins.

Depuis leur création en 1981, les vins de pays ligériens se sont recentrés sur une production de qualité et sur une professionnalisation de leurs opérateurs. Forte de ses 1600 vignerons, d'une quinzaine de caves coopératives et d'une centaine de négociants, l'IGP Val de Loire a un réel poids économique au sein de la production viticole du bassin du Val de Loire.

Au cœur d'un vignoble historique et étendu, l'héritage d'un savoir-faire ancien dans l'art de cultiver la vigne et d'élaborer le vin, a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur (INRA, ITV), et d'enseignements viticoles supérieurs. En retour, le résultat des recherches et le niveau de formation des professionnels ont su donner une impulsion aux vins de l'IGP « Val de Loire ».

Le développement de l'oeno-tourisme dans cette région au patrimoine historique fort (présence de très nombreux châteaux), et classée au patrimoine mondial de l'Unesco contribue au développement de la réputation de l'indication géographique protégée « Val de Loire ».

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

Le nom du cépage sauvignon ou celui du cépage grolleau peut être utilisé dans l'étiquetage des vins de l'indication géographique protégée « Val de Loire » pour désigner respectivement des vins provenant d'un assemblage de sauvignon B et de sauvignon gris G ou d'un assemblage de grolleau N et de grolleau gris G.

Les dimensions des caractères du nom d'une des unités géographiques plus petites définies au point 4 du présent cahier des charges ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Val de Loire ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

Les transactions en vrac de vin nouveau encore en fermentation ne font pas l'objet de déclaration de revendication. Après le 25 novembre suivant la récolte, toutes les transactions de vins en vrac se font sur la base de lots de vin fini et revendiqués.

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :

- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte,
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production.

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total, FML pour les rouges excepté les vins primeurs ou nouveaux)	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
12 rue Rol Tanguy
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 analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.