

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Décret n° 2009-1227 du 12 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saumur », « Cabernet de Saumur », « Anjou », « Anjou Villages », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux de Saumur », « Saumur-Champigny », « Anjou Villages Brissac » et « Coteaux de l'Aubance »**

NOR : *AGRT0916823D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 10 juillet 2008, 15 octobre 2008, 12 février 2009 et 15 avril 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Saumur » et « Cabernet de Saumur » ;
- « Anjou », « Anjou Villages », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » ;
- « Anjou-Coteaux de la Loire » ;
- « Coteaux de Saumur » ;
- « Saumur-Champigny » ;
- « Anjou Villages Brissac » ;
- « Coteaux de l'Aubance ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 22 novembre 1999 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- le décret du 24 août 1976 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur mousseux » ;
- le décret du 9 mai 1964 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » ;
- le décret du 22 novembre 1999 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou » ;
- le décret du 22 novembre 1999 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou mousseux » ;
- le décret du 14 novembre 1991 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » ;
- le décret du 9 mai 1964 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet d'Anjou » ;
- le décret du 26 août 1946 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » ;
- le décret du 21 avril 1962 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » ;

- le décret du 22 novembre 1999 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » ;
- le décret du 17 février 1998 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » ;
- le décret du 18 février 1950 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance ».

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 12 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*  
BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*  
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*  
HERVÉ NOVELLI

## A N N E X E

### CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES « SAUMUR » ET « CABERNET DE SAUMUR »

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées :

- « Saumur », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 31 décembre 1957 (vins mousseux) ;
  - « Cabernet de Saumur », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964,
- les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

##### II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

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° L'appellation d'origine contrôlée « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » est réservée aux vins tranquilles rouges répondant à l'aire géographique et aux conditions particulières pour cette mention prévues par le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » peut être complété par la mention « nouveau » ou « primeur » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

##### III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

L'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur », complétée ou non par la mention « nouveau » ou « primeur », est réservée 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 « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » :

APPELLATION et dénominations géographiques	AIRE GÉOGRAPHIQUE
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	Département de Maine-et-Loire : Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon Département de la Vienne : Berrie, Pouançay, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Les Trois-Moutiers
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	Département de Maine-et-Loire : Ambillou-Château, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-Briand, Brézé, Brigné-sur-Layon, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chemelier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Martigné-Briand, Meigné, Montfort, Montilliers, Montsoreau, Montreuil-Bellay, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Tancoigné, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Mauzé-Thouarsais, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Tourtenay Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers
AOC « Cabernet de Saumur »	Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers

**2° Aire parcellaire délimitée :**

a) Les vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Saumur » et « Cabernet de Saumur » sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002 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 déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

## b) Identification parcellaire.

Pour la dénomination « Puy-Notre-Dame », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 29 mai 2008 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée. Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

## 3° Aire de proximité immédiate :

Est constituée par le territoire des communes suivantes :

- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » :

APPELLATION	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, 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, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, 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, Mürs-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-sur-Loire, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, 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, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchréten, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>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</p> <p>Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet</p> <p>Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil</p>
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, 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, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mürs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, 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-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, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchréten, Verrie, Vihiers, Villevêque</p>

APPELLATION	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
	<p>Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Église, 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</p> <p>Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet</p> <p>Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil</p>
<p>AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »</p>	<p>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, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Drain, 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, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, 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, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-sur-Layon, Sainte-Gemmes-sur-Loire, 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, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saulgé-l'Hôpital, Saumur Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay</p> <p>Département de la Vienne : Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay</p> <p>Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet</p> <p>Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil</p>
<p>AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)</p>	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Coutures, Denée, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Martin-du-Fouilloux, 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, Thouarcé, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrézien, Villevêque</p> <p>Département des Deux-Sèvres : Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Thouars</p> <p>Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet</p> <p>Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil</p>
<p>AOC « Cabernet de Saumur »</p>	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, 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, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, 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, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrézien, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Église, 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</p>

APPELLATION	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
	Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil

## V. – Encépagement

### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, INDICATION, type et couleur des vins	ENCÉPAGEMENT
AOC « Saumur »	
Vins blancs	Chenin B (ou pineau de la Loire)
Vins rouges	Cépage principal : cabernet franc N Cépages accessoires : cabernet sauvignon N, pineau d'Aunis N
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	Cépage principal : cabernet franc N Cépage accessoire : cabernet sauvignon N
Vins mousseux blancs et rosés	Chenin B (ou pineau de la Loire), chardonnay B, sauvignon B, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, gamay N, grolleau gris G, grolleau N, pineau d'Aunis N et pinot noir N
AOC « Cabernet de Saumur »	Cabernet franc N, cabernet sauvignon N

### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pour les vins rouges, la proportion des cépages accessoires cabernet sauvignon N et pineau d'Aunis N ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame », la proportion du cépage accessoire cabernet sauvignon N ne peut être supérieure à 15 % de l'encépagement.

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.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Pour l'appellation « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame », les vignes présentent une densité minimale de 4 500 pieds à l'hectare. Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre 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 et selon les règles suivantes :

CÉPAGES ET APPELLATIONS	RÈGLES DE TAILLE
Cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N	

CÉPAGES ET APPELLATIONS	RÈGLES DE TAILLE
AOC « Saumur » pour les vins tranquilles et mousseux AOC « Cabernet de Saumur »	– 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 5 yeux francs sur le long bois
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	Avec un maximum de 9 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois
Cépages chenin B	
AOC « Saumur » pour les vins tranquilles	– soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 7 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
AOC « Saumur » pour les vins mousseux blancs ou rosés	– avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois – avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépage gamay N, pinot noir N : AOC « Saumur » pour les vins mousseux blancs ou rosés	– avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois – avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages grolleau N, grolleau gris G : AOC « Saumur » pour les vins mousseux blancs ou rosés	– avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois – avec un maximum de 12 yeux par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépage pineau d'Aunis N : AOC « Saumur » pour les vins mousseux blancs ou rosés	– 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 chardonnay B, sauvignon B : AOC « Saumur » pour les vins mousseux blancs ou rosés	– avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois – avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépage pineau d'Aunis N : AOC « Saumur » pour les vins tranquilles	– 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

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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, INDICATION, TYPE et couleur des vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle (en kilogrammes de raisins par hectare)
AOC « Saumur »	

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle (en kilogrammes de raisins par hectare)
Vins blancs et vins rouges	10 000
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	8 500
Vins mousseux blancs et rosés	12 000
AOC « Cabernet de Saumur »	10 000

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) Pour l'AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique Puy-Notre-Dame : l'enherbement (naturel ou semé) ou la culture des sols (labour) est obligatoire suivant les itinéraires techniques choisis par les producteurs. Le désherbage chimique ne doit pas dépasser 50 % de la surface de chaque parcelle engagée. Le dédoublement de la vigne est obligatoire au plus tard le 15 juillet de l'année de récolte.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Saumur »		
Vins blancs	170	10,5 % vol.
Vins rouges	180	10,5 % vol.
AOC « Saumur » suivie de la dénomination « Puy-Notre-Dame »	189	11 % vol.
Vins de base (destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés)	153	9,5 % vol.
AOC « Cabernet de Saumur »	161	10 % vol.



b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum :

Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur », le titre alcoométrique volumique acquis minimum est de 10 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis maximum :

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée et obtenus en l'absence d'enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 % vol.

### VIII. – Rendements. – Entrée en production

#### 1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres à l'hectare)
AOC « Saumur »	
Vins blancs	60
Vins rouges	57
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	50
Vins mousseux blancs et rosés	67
AOC « Cabernet de Saumur »	57

#### 2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres à l'hectare)
AOC « Saumur »	
Vins blancs	65
Vins rouges	69
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	56
Vins mousseux blancs et rosés	76
AOC « Cabernet de Saumur »	69

#### 3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

#### 4° 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec un rendement nul les années précédentes.

Le bénéfice de l'appellation « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec rendement nul les années précédentes.

#### 5° Dispositions particulières :

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts débourbés pour 130 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de rebêches visé à l'article D. 644-34 du code rural est un taux minimum d'extraction compris entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

*IX. – Transformation, élaboration,  
élevage, conditionnement, stockage*

**1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

APPELLATION, TYPE et couleur des vins	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Saumur »	
Vins rouges	La proportion des cépages accessoires cabernet sauvignon N et pineau d'Aunis N ne peut être supérieure à 30 % de la cuvée
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire cabernet sauvignon N ne peut être supérieure à 15 % de la cuvée
Vins mousseux blancs et rosés	Les vins mousseux proviennent de l'assemblage de vins ou de raisins issus des cépages prévus au point V (1) La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée des vins blancs destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % La proportion du cépage cabernet franc N, dans la cuvée des vins rosés destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % La proportion du cépage sauvignon 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

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins. Les vins 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.

d) Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée comme suit :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (après fermentation) (en grammes par litre)
AOC « Saumur »	
Vins blancs secs	Inférieure ou égale à 3 g/l, pouvant être portée à 6 g/l maximum si 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 du vin en cause
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3 g/l
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 24 g/l
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5 g/l
AOC « Cabernet de Saumur »	Inférieure ou égale à 7 g/l
AOC « Cabernet de Saumur » complétée par la mention « nouveau » ou « primeur »	Inférieure ou égale à 7 g/l

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

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

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 de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
AOC « Saumur »	
Vins blancs	12,5 % vol.
Vins rouges	12,5 % vol.
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	12,5 % vol.
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés et ayant fait l'objet d'un enrichissement	11,6 % vol.
Vins mousseux blancs et rosés	13,0 % vol. (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
AOC « Cabernet de Saumur »	12,5 % vol.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

## 2° Dispositions par type de produit :

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 vins en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement.

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

c) Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » font l'objet d'un élevage jusqu'au 1<sup>er</sup> juin de l'année suivant celle de la récolte.

## 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) 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. 644-36 du code rural ;
- 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 doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les 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, INDICATION, TYPE et couleur des vins	DATE DE MISE EN MARCHÉ à destination du consommateur
AOC « Saumur »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> juin de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de neuf mois à compter de la date de tirage
AOC « Cabernet de Saumur »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
AOC « Cabernet de Saumur » complétée par la mention « nouveau » ou « primeur »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	DATE DE CIRCULATION entre entrepositaires agréés
AOC « Saumur »	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> janvier de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> mai de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période minimale de neuf mois à compter de la date de tirage
AOC « Cabernet de Saumur »	Au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur » complétée par la mention « nouveau » ou « primeur »	Au plus tôt le 3 <sup>8</sup> jour précédant le 3 <sup>e</sup> jeudi de novembre de l'année de la récolte

*X. – Lien à l'origine*

1° **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

2° **Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

3° **Eléments historiques liés à la réputation du produit.**

4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

*XI. – Mesures transitoires*

1° **Aire de production :**

« Saumur » vins rouges, blancs et mousseux.

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 de production « Saumur », identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation précitée jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la liste a été approuvée par le comité national dans sa séance des 4 et 5 novembre 1992.

2° **Mode de conduite :**

A titre transitoire et jusqu'à la récolte de l'année 2016 incluse, pour les vins blancs tranquilles de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur », les règles de taille concernant le chardonnay B et le sauvignon B

sont les suivantes : au maximum 12 yeux francs par cep avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois. Le nombre maximum d'yeux francs peut être porté à 14 dès lors que le nombre d'yeux francs sur le long bois est au maximum de 5.

A titre transitoire, pour les vins mousseux blancs et rosés de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » pour le cépage chenin B : les vignes de plus de 25 ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges peuvent être taillées avec un long bois ayant au maximum 8 yeux francs jusqu'à leur arrachage. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à 10 yeux francs.

### 3° Encépagement :

A titre transitoire, les cépages chardonnay B et sauvignon B continuent à faire partie de l'encépagement des vins blancs tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » jusqu'à la récolte de l'année 2016 incluse. La proportion de ces cépages ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement et de la cuvée.

### 4° Densité de plantation :

Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, ne répondant pas aux obligations fixées dans le présent cahier des charges relatives à la hauteur minimale des piquets de palissage, à l'obligation de 4 niveaux de fil de palissage et à la hauteur minimale du dernier niveau de fil, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2009 incluse.

Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999 présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée 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 l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999 ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre pieds sur un même rang continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée 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.

### 5° Rétroactivité du bénéfice de l'appellation :

Les vins de récoltes antérieures à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2007, issus de raisins récoltés dans l'aire de production délimitée pour la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » dans la mesure où ils répondent aux conditions fixées par le 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 « Saumur », « Cabernet de Saumur » et « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » 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 susvisées soient inscrites et accompagnées de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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) Dans les déclarations de récolte et de stock, factures, documents comptables, pièces de régie et tous autres documents accompagnant le vin ou la vendange, la mention « Vin destiné à l'élaboration de vin mousseux Saumur » ou « Raisin frais pour vin mousseux Saumur » est obligatoire.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime ; l'indication d'un millésime ne peut se faire que si le vin est issu à 100 % de la récolte de l'année mentionnée.

e) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

## CHAPITRE II

### Obligations déclaratives et tenue de registres

#### I. – Obligations déclaratives

##### 1. Déclaration de revendication annuelle (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 ;
- du plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

## **2. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :**

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être 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 doit être 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, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

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. Gestion des replis :**

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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.

## **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 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

**8. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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.

**9. Déclaration préalable d'affectation parcellaire et identification visuelle des parcelles (pour la dénomination « Puy-Notre-Dame ») :**

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » proviennent de raisins récoltés dans des parcelles situées dans l'aire géographique définie et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation triennale souscrite au plus tard le 31 janvier de l'année de la première récolte.

Cette déclaration d'affectation ne porte que sur des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation conformément au point IV.2.b) du présent cahier des charges.

Les parcelles affectées pour produire de l'AOC « Saumur » suivie de la dénomination « Puy-Notre-Dame » font l'objet sur le terrain d'un marquage (panneaux) permettant leur visualisation et identification.

## 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 sont enregistrés 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 et 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) contenant(s) ;
- 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
Conditionnement (pour les vins mousseux)	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain Contrôle systématique sur le terrain pour l'AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain Contrôle systématique sur le terrain pour l'AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Contrôle systématique sur le terrain pour l'AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain Contrôle systématique sur le terrain pour l'AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
<b>C.1. Pour les vins mousseux blancs et rosés</b>	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
<b>C.2. Pour les autres vins</b>	



POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen analytique Examen analytique systématique de tous les lots revendiqués en AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
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 Examen organoleptique systématique de tous les lots revendiqués en AOC « Saumur » suivie de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES  
« ANJOU », « ANJOU VILLAGES », « CABERNET D'ANJOU » ET « ROSÉ D'ANJOU »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées :

- « Anjou », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 14 mai 1938 (vins mousseux) ;
  - « Anjou Villages », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1991 ;
  - « Cabernet d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964 ;
  - « Rosé d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957,
- les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

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 de production 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 « nouveau » ou « primeur » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » est réservée aux vins tranquilles rouges.

Les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », complétées ou non par la mention « nouveau » ou « primeur », 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 et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés 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 ».

APPELLATION et dénominations géographiques	AIRE GÉOGRAPHIQUE
AOC « Anjou » (vins blancs)	<p>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, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La 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, Saugé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thourel, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>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-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay</p> <p>Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers</p>
AOC « Anjou » (vins rouges)	<p>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, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La 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, Saugé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thourel, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>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-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay</p> <p>Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers</p>
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, 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, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Denezé-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, Saugé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thourel, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrézien, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>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.</p>

APPELLATION et dénominations géographiques	AIRE GÉOGRAPHIQUE
AOC « Anjou Villages »	<p>Département de Maine-et-Loire : Ambillou-Château, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Brigné, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-de-Tigné, Ingrandes, La Jumellière, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Notre-Dame-d'Allençon, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Valanjou, Les Verchers-sur-Layon</p> <p>Département des Deux-Sèvres : Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Cersay</p>
AOC « Anjou » (vins mousseux blancs et rosés)	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La 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, Saugé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thourel, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>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-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay</p> <p>Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers</p>
AOC « Cabernet d'Anjou » AOC « Rosé d'Anjou »	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La 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, Saugé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thourel, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>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-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay</p> <p>Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers</p>

## 2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Anjou » suivie ou non de l'indication « gamay », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées 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, 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 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

b) Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » 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 4 et 5 novembre 1986, 3 et 4 novembre 1993, 13 et 14 février 2002 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 déposera 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 :

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 et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » ;
- 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 ».

APPELLATION et dénominations géographiques	AIRE GÉOGRAPHIQUE
AOC « Anjou » Vins tranquilles blancs et rouges Vins mousseux blancs et rosés AOC « Cabernet d'Anjou » AOC « Rosé d'Anjou »	Département de Maine-et-Loire : Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux. Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil
AOC « Anjou » suivi de l'indication « gamay »	Département de Maine-et-Loire : 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 des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay. Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil
AOC « Anjou Villages »	Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champcoeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénéze-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Grézillé, Huillé, Juigné-sur-Loire, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Meigné, Montfort, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Noyant-la-Plaine, Parnay, Pellouailles-les-Vignes, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, 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, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Le Thoureil, Turquant, Les Ulmes, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchréten, Vaudelnay, Verrie, Vihiers, Villevêque Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil

## V. – Encépagement

### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, INDICATION, type et couleur des vins	ENCÉPAGEMENT
AOC « Anjou » : Vins blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon B
Vins rouges	- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet sauvignon N ; - cépages accessoires : grolleau N, pineau d'Aunis N
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	gamay N
AOC « Anjou Villages »	cabernet franc N et cabernet sauvignon 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 et pineau d'Aunis N
Vins mousseux rosés	cabernet franc N, cabernet sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
AOC « Cabernet d'Anjou »	cabernet franc N et cabernet sauvignon N
AOC « Rosé d'Anjou »	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, TYPE et couleur des vins	RÈGLES DE PROPORTION à l'exploitation
AOC « Anjou »	
Vins blancs	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins 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

### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre 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 et selon les règles suivantes :

CÉPAGES, APPELLATIONS	RÈGLES DE TAILLE
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, APPELLATIONS	RÈGLES DE TAILLE
chenin B	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois</li> <li>- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois</li> </ul> Les parcelles de vignes plantées avant le 1 <sup>er</sup> 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
grolleau N et grolleau gris G	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois</li> <li>- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois</li> </ul>
cabernet franc N et cabernet sauvignon N	
AOC « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou »	Avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois
AOC « Anjou Villages »	Avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois
chardonnay B et sauvignon B	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois</li> <li>- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois</li> </ul>

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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, INDICATION type et couleur des vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle (kilogrammes par hectare)
AOC « Anjou » : Vins blancs et vins rouges	10 000
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	10 000
AOC « Anjou Villages »	10 000
Vins mousseux blancs et rosés	12 000
AOC « Cabernet d'Anjou »	10 000
AOC « Rosé d'Anjou »	12 000

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 culturelles :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent 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 :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

**2° Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Anjou » :		
Vins blancs	187	11 % vol.
Vins rouges	180	10,50 % vol.
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	180	10,50 % vol.
AOC « Anjou Villages »	189	11 % vol.
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	161	10,50 % vol.
AOC « Cabernet d'Anjou »	170	10,50 % vol.
AOC « Rosé d'Anjou »	153	9,50 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de :

APPELLATION, INDICATION, type et couleur des vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique acquis minimum
AOC « Anjou »(vins blancs)	9,50 % vol.
AOC « Cabernet d'Anjou »	10 % vol.
AOC « Rosé d'Anjou »	9 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis maximum.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée et obtenus en l'absence d'enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production****1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé :

APPELLATION, INDICATION, type et couleur des vins	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou » : Vins blancs	60
Vins rouges	60
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	60
AOC « Anjou Villages »	55
Vins mousseux blancs et rosés	67
AOC « Cabernet d'Anjou »	60
AOC « Rosé d'Anjou »	65

### 2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé :

APPELLATION, INDICATION, type et couleur des vins	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou » : Vins blancs	65
Vins rouges	65
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	72
AOC « Anjou Villages »	60
Vins mousseux blancs et rosés	76
AOC « Cabernet d'Anjou »	69
AOC « Rosé d'Anjou »	75

### 3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

### 4° 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec un rendement nul les années précédentes.

### 5° Dispositions particulières :

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts débourbés pour 130 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de rebêches visé à l'article D. 644-34 du code rural est un taux minimum d'extraction compris entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

## IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

### 1° Dispositions générales :



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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

APPELLATION, TYPE et couleurs des vins	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Anjou »	
Vins 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

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges.

Les vins 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.

d) Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée comme suit :

APPELLATION, INDICATION, type et couleurs des vins	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Anjou »	
Vins blancs	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pouvant être portée à 8 grammes par litre 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 du vin en cause
	Mention « demi-sec » : jusqu'à 18 grammes par litre maximum lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles du vin en cause
	Mention « moelleux » : supérieure à 18 et inférieure ou égale à 45
	Mention « doux » : supérieure à 45
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	Inférieure ou égale à 3
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay » complétée par la mention « nouveau » ou « primeur »	Inférieure ou égale à 2
AOC « Anjou Villages »	Inférieure ou égale à 3
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	
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
AOC « Cabernet d'Anjou »	Supérieure ou égale à 10
AOC « Rosé d'Anjou »	Supérieure ou égale à 7

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

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

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 de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION, INDICATION, type et couleurs des vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
AOC « Anjou » : Vins blancs	12,50 % vol.
Vins rouges	12,50 % vol.
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	12,50 % vol.
AOC « Anjou Villages »	12,50 % vol.
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés et ayant fait l'objet d'un enrichissement	11,60 % vol.
Vins mousseux blancs et rosés	13 % vol. (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
AOC « Cabernet d'Anjou »	13 % vol.
AOC « Rosé d'Anjou »	12 % vol.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

## 2° Dispositions par type de produit :

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.

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

c) Les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

## 3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) 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. 644-36 du code rural ;
- 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 doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les 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, INDICATION, TYPE et couleur des vins	DATE DE MISE EN MARCHÉ à destination du consommateur
AOC « Anjou » : Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins blancs	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay » complétée ou non par la mention « nouveau » ou « primeur »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
AOC « Anjou Villages »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de neuf mois à compter de la date de tirage
AOC « Cabernet d'Anjou » complétée ou non par la mention « nouveau » ou « primeur »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
AOC « Rosé d'Anjou » complétée ou non par la mention « nouveau » ou « primeur »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	DATE DE CIRCULATION entre entropositaires agréés
AOC « Anjou » : Vins blancs	Au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte
Vins rouges	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> janvier de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay »	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte
AOC « Anjou » suivie de l'indication « gamay », complétée par la mention « nouveau » ou « primeur »	Au plus tôt le 38 <sup>e</sup> jour précédant le 3 <sup>e</sup> jeudi de novembre de l'année de la récolte
AOC « Anjou Villages »	Au plus tôt le 15 juin de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période minimale de neuf mois à compter de la date de tirage
AOC « Cabernet d'Anjou »	Au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte

APPELLATION, INDICATION, TYPE et couleur des vins	DATE DE CIRCULATION entre entropositaires agréés
AOC « Cabernet d'Anjou », complétée par la mention « nouveau » ou « primeur »	Au plus tôt le 38 <sup>e</sup> jour précédant le 3 <sup>e</sup> jeudi de novembre de l'année de la récolte
AOC « Rosé d'Anjou »	Au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Rosé d'Anjou », complétée par la mention « nouveau » ou « primeur »	Au plus tôt le 38 <sup>e</sup> jour précédant le 3 <sup>e</sup> jeudi de novembre de l'année de la récolte

## X. – Lien à l'origine

- 1° **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**
- 2° **Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
- 3° **Eléments historiques liés à la réputation du produit.**
- 4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

## XI. – Mesures transitoires

### 1° Aire de production :

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 de production « Anjou » 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 des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 4 et 5 novembre 1992 et 3 et 4 novembre 1994 ;
- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.

### 2° Mode de conduite :

a) Les vignes plantées avant le 16 février 1998, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

b) Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, ne répondant pas aux obligations fixées dans le présent cahier des charges relatives à la hauteur minimale des piquets de palissage, à l'obligation de 4 niveaux de fil de palissage et à la hauteur minimale du dernier niveau de fil, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Rosé d'Anjou » et « Cabernet d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2009 incluse.

c) Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Rosé d'Anjou » et « Cabernet 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 l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

d) Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Rosé d'Anjou » et « Cabernet 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 », « Anjou Villages », « 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 susvisées soient inscrites et accompagnées de la mention « Appellation contrôlée » le tout en caractères très apparents.

#### 2° **Dispositions particulières :**

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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 celui 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 ou cabernet franc est interdite dans la présentation et la désignation des vins à appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou ».

e) Les termes « demi-sec », « doux » et « moelleux » figurent obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs, conformément aux normes analytiques fixées pour ces termes dans le présent cahier des charges.

f) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

## CHAPITRE II

### I. – *Obligations déclaratives*

#### 1. **Déclaration de revendication annuelle (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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

#### 2. **Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :**

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » doit être 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 moût ou de vins de base.

#### 3. **Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » :**

La déclaration de revendication doit être 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, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

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 de repli :**

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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.

#### **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 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### **8. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 et 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
Conditionnement (pour les vins mousseux)	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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 et habilités 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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 26 août 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles  
différentes opérations sont réalisées*

1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

*Département de Maine-et-Loire*

Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Ingrandes, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

2<sup>o</sup> **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » 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 et 12 septembre 1985 et 13 et 14 février 2002.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3<sup>o</sup> **Aire de proximité immédiate :**

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 de Maine-et-Loire*

Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay,



Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champ-sur-Layon, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Montfort, Montilliers, 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, 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-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

#### *Département 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-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

#### *Département de la Vienne*

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

#### *Département de la Loire-Atlantique*

Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

#### *Département d'Indre-et-Loire*

Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

### V. – Encépagement

#### 1° Encépagement :

a) Les vins sont issus du cépage chenin B, à l'exclusion de tout autre.

#### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

### VI. – Conduite du vignoble

#### 1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre 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, selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 8 000 kilogrammes de raisins par hectare avant concentration due à la surmaturation.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent 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 :**

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 221 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % vol. présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 35 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec un rendement nul les années précédentes.

5° **Dispositions particulières :**

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire » et « Anjou ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », affectée d'un coefficient *k*.

Le coefficient  $k$  est égal à 1,72. Pour une récolte déterminée, et notamment en raison d'accidents climatiques, le coefficient  $k$  peut être modifié par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de gestion de l'appellation en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article D. 644-25 du code rural.

Les dispositions particulières de récolte prévues au point VII (1<sup>o</sup>, *b*) s'appliquent aux vins produits au-delà de ces quantités totales admises en appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire » et « Anjou ».

#### IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

##### 1<sup>o</sup> Dispositions générales :

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

*a*) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

*b*) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

*c*) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

*d*) Normes analytiques.

Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 34 grammes par litre.

*e*) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 18 % vol.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

*f*) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

*g*) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

*h*) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

##### 2<sup>o</sup> Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

##### 3<sup>o</sup> Dispositions relatives au conditionnement :

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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

##### 4<sup>o</sup> Dispositions relatives au stockage :

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

##### 5<sup>o</sup> 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

*b*) Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le quinze janvier de l'année suivant celle de la récolte

#### X. – Lien à l'origine

1<sup>o</sup> Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2<sup>o</sup> Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3<sup>o</sup> Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4<sup>o</sup> Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

#### XI. – Mesures transitoires

1<sup>o</sup> Mode de conduite :

Les vignes plantées avant le 1<sup>er</sup> janvier 1997, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

#### 2<sup>o</sup> Taille :

Les vignes plantées avant 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum sept yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à dix yeux francs.

## XII. – Règles de présentation et étiquetage

### 1<sup>o</sup> Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » et qui sont présentés sous ladite appellation 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, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2<sup>o</sup> Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication annuelle :

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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

#### 2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

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, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte 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.

#### 3. Déclaration de repli :

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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.

#### 4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'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.

### 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

### 6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 parcelles concernées :

- 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 :

- 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 et 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 lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- 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 ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

## CHAPITRE III

### Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage et stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur.	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	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE « COTEAUX DE SAUMUR »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur », initialement reconnue par le décret du 21 avril 1962, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

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

### III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » est réservée aux vins tranquilles blancs.

### IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

#### 1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

#### *Département de Maine-et-Loire*

Brézé, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Courchamps, Le Coudray-Macouard, Distré, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Meigné, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon.

#### *Département des Deux-Sèvres*

Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.

#### *Département de la Vienne*

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

#### 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » 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 et 12 décembre 2001 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 déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

#### 3° Aire de proximité immédiate :

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 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, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Denezé-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, Montreuil-Bellay, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allença, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, 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-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, 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, Vauchréten, Verrie, Vihiers et Villevêque.

#### *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 la Loire-Atlantique*

Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

*Département d'Indre-et-Loire*

Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

*V. – Encépagement***1° Encépagement.**

Les vins sont issus du cépage chenin B, à l'exclusion de tout autre.

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite.***a) Densité de plantation.*

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre 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, selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 4 yeux francs maximum sur le long bois.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 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 8 000 kilogrammes de raisins par hectare avant concentration due à la surmaturation.

*e) Seuils de manquants*

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

*f) Etat cultural global de la vigne.*

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent 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 :***a) Bonne maturité.*

Les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

*b) Dispositions particulières de récolte.*



Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière

**2° Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % Vol présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol.

*VIII. – Rendements. – Entrée en production*

**1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 35 hectolitres par hectare.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière

**4° 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec un rendement nul les années précédentes.

**5° Dispositions particulières :**

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux de Saumur » et « Saumur ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » affectée d'un coefficient  $k$ .

Le coefficient  $k$  est égal à 1,72. Pour une récolte déterminée, et notamment en raison d'accidents climatiques, le coefficient  $k$  peut être modifié par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de gestion de l'appellation en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article D. 644-25 du code rural.

Les dispositions particulières de récolte prévues au point VII (1, b) s'appliquent aux vins produits au-delà de ces quantités totales admises en appellations d'origine contrôlées « Coteaux de Saumur » et « Saumur ».

*IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

**1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 34 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Le recours à l'enrichissement est interdit.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

#### 2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

#### 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.

### X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

### XI. – Mesures transitoires

#### 1° Délimitation parcellaire :

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 de production « Coteaux de Saumur » telle que fixée au point IV.2, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte de l'année 2026 incluse.

#### 1° Mode de conduite :

Les vignes plantées avant le 1<sup>er</sup> janvier 1997, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

#### 3° Taille :

Les vignes plantées avant 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum sept yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à dix yeux francs.

### XII. – Règles de présentation et étiquetage

#### 1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » et qui sont présentés sous ladite appellation 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, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

#### 2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication annuelle :

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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

#### 2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

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, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte 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.

#### 3. Déclaration de repli :

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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.

#### 4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'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.

#### 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### 6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 parcelles concernées :

- 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 sont enregistrés :

- 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 et 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 sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- 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 ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

## CHAPITRE III

### Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique
Examen organoleptique 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	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE « SAUMUR-CHAMPIGNY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et type de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles  
différentes opérations sont réalisées*

**1° Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

*Département de Maine-et-Loire*

Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » 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 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 11 décembre 2001 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 déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

### 3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

#### *Département de Maine-et-Loire*

Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chavagnes, Cizay-la-Madeleine, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon.

#### *Département des Deux-Sèvres*

Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.

#### *Département de la Vienne*

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

#### *Département d'Indre-et-Loire*

Chinon.

### V. – Encépagement

#### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N.

#### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires cabernet-sauvignon N et pineau d'Aunis N ne peut être supérieure à 15 % de l'encépagement.

### VI. – Conduite du vignoble

#### 1° Modes de conduite :

##### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre 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 selon les règles suivantes :

Pour le cépage 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 ;

Pour les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N :

- 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 5 yeux francs sur le long bois.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 10 000 kilogrammes de raisins par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 des sols, qui constitue un élément fondamental du terroir :

- a) Un couvert végétal des tournières est obligatoire.
- b) L'interrang doit être enherbé ou cultivé mais en aucun cas désherbé chimiquement.

3° **Irrigation.**

L'irrigation est interdite.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 69 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production (RMP) :**

Pas de disposition particulière.

4° **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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec un rendement nul les années précédentes.

5° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière

*IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

**1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires cabernet sauvignon N et pineau d'Aunis N ne peut être supérieure à 15 % de la cuvée.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marchés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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 de chêne est interdite.

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

**2° Dispositions par type de produit :**

Pas de disposition particulière.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

**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 selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

*X. – Lien à l'origine*

**1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

**2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

**3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.**

**4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

*XI. – Mesures transitoires*

**1° Aire de production :**

Sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire de production « Saumur-Champigny », telle que fixée au point IV (2), identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie en séance des 4 et 5 novembre 1992.



### 2° **Mode de conduite :**

Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, ne répondant pas aux obligations fixées dans le présent cahier des charges relatives à la hauteur minimale des piquets de palissage, à l'obligation de quatre niveaux de fil de palissage et à la hauteur minimale du dernier niveau de fil, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2009 incluse.

Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée 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 l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée 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.

### 3° **Pratiques culturales :**

Sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, les vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre peuvent déroger à l'obligation prévue au point VI (2°, b) (l'interrang doit être enherbé ou cultivé mais en aucun cas désherbé chimiquement) jusqu'à leur arrachage.

## XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

### 1° **Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » 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, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2° **Dispositions particulières :**

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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.

## CHAPITRE II

### **Obligations déclaratives et tenue de registres**

#### *I. – Obligations déclaratives*

##### **1. Déclaration de revendication annuelle.**

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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

##### **2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac.**

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, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte 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.

### 3. Déclaration de déclassement.

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'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.

### 4. 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

### 5. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 parcelles concernées :

- 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 :

- 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 et 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 sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- 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 ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

## CHAPITRE III

### Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.1. <b>Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. <b>Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. <b>Outil de transformation, stockage</b>	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B.1. <b>Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. <b>Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. <b>Transformation, élaboration, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B.4. <b>Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	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	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ANJOU VILLAGES BRISSAC »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac », initialement reconnue par le décret du 17 février 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

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

### III. – Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

### IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

#### 1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

#### *Département de Maine-et-Loire*

Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance, Vauchrétiën.

#### 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » 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 10 septembre 1997, 13 et 14 février 2002.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

#### 3° Aire de proximité immédiate :

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 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, 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, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, 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, 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-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

#### *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-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

#### *Département de la Vienne*

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

#### *Département de la Loire-Atlantique*

Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

*Département d'Indre-et-Loire*

Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

*V. – Encépagement***1° Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N, à l'exclusion de tout autre.

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :***a) Densité de plantation.*

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre 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 selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 7 yeux francs maximum sur le long bois.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 9 500 kilogrammes de raisins par hectare.

*e) Seuils de manquants.*

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

*f) Etat cultural global de la vigne.*

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent 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 :***a) Bonne maturité.*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

*b) Dispositions particulières de récolte.*

Pas de disposition particulière.

*c) Dispositions particulières de transport de la vendange.*

Pas de disposition particulière.

**2° Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production****1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 56 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

**4° 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec rendement nul les deux premières années.

**5° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

**IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage****1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins 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.

d) Normes analytiques.

La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

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

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

**2° Disposition par type de produit :**

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 30 juin de l'année suivant celle de la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

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. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée lors du conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

**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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> juillet de l'année suivant celle de la récolte.

*X. – Lien à l'origine*

**1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

**2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**

**3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.**

**4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

*XI. – Mesures transitoires*

**1° Mode de conduite.**

Les vignes plantées avant le 17 février 1998 présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

*XII. – Règles de présentation et étiquetage*

**1° Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » 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, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

**2° Dispositions particulières :**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

Le nom de « Brissac » figure soit sur la même ligne, soit immédiatement en dessous des mots « Anjou Villages » et être imprimé en caractères identiques, de même dimension et de même couleur.

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.

CHAPITRE II

**Obligations déclaratives et tenue de registres**

*I. – Obligations déclaratives*

**1. Déclaration de revendication annuelle :**

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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

## **2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :**

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, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte 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.

## **3. Déclaration de repli :**

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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.

## **4. Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'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.

## **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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

## **6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 parcelles concernées :

- 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 sont enregistrés :

- 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 et 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 sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- 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 ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

### CHAPITRE III

#### Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX DE L'AUBANCE »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance », initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété 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° L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance », suivie de la mention « Sélection de grains nobles », est réservée aux vins tranquilles blancs répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

III. – *Couleur et Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles  
différentes opérations sont réalisées*

1° **Aire géographique :**

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

*Département de Maine-et-Loire*

Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance, Vauchrézien.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » 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 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992 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 déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° **Aire de proximité immédiate :**

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 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, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-

sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, 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, 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, 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-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

#### *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-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

#### *Département de la Vienne*

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

#### *Département de la Loire-Atlantique*

Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.  
Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

### V. – Encépagement

#### 1° **Encépagement :**

a) Les vins sont issus du cépage chenin B, à l'exclusion de tout autre.

#### 2° **Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

### VI. – Conduite du vignoble

#### 1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre 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 selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 8 000 kilogrammes de raisins par hectare avant concentration due à la surmaturation.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent 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 :**

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

Pour le bénéfice de la mention « Sélection de grains nobles », les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par l'action de la pourriture noble.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 238 grammes par litre de moût.

Pour le bénéfice de la mention « Sélection de grains nobles », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 323 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % vol. présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 35 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, avec un rendement nul les années précédentes.

5° **Dispositions particulières :**

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » affectée d'un coefficient k.

Le coefficient  $k$  est égal à 1,72. Pour une récolte déterminée, et notamment en raison d'accidents climatiques, le coefficient  $k$  peut être modifié par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de gestion de l'appellation en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article D. 644-25 du code rural.

Les dispositions particulières de récolte prévues au point VII (1<sup>o</sup>, *b*) s'appliquent aux vins produits au-delà de ces quantités totales admises en appellations d'origine contrôlées « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou ».

#### IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

##### 1<sup>o</sup> Dispositions générales :

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

*a*) Réception et pressurage.

Pas d'observation particulière.

*b*) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

*c*) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

*d*) Normes analytiques.

Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 34 grammes par litre.

*e*) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 18 % vol.

Pour pouvoir bénéficier de la mention « Sélection de grains nobles », le recours à l'enrichissement et aux techniques soustractives est interdit.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

*f*) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

*g*) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

*h*) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

##### 2<sup>o</sup> Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de la mention « Sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage jusqu'au 1<sup>er</sup> juin de la deuxième année suivant l'année de la récolte.

##### 3<sup>o</sup> Dispositions relatives au conditionnement :

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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

##### 4<sup>o</sup> Dispositions relatives au stockage :

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

##### 5<sup>o</sup> 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « Sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la seconde année qui suit celle de la récolte.

*b*) Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de la mention « Sélection de grains nobles » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> juin de la seconde année qui suit celle de la récolte.

## X. – *Lien à l'origine*

- 1° **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**
- 2° **Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
- 3° **Eléments historiques liés à la réputation du produit.**
- 4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

## XI. – *Mesures transitoires*

### 1° **Délimitation parcellaire :**

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 de production « Coteaux de l'Aubance » telle que fixée au point IV (2°), identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte de l'année 2012 incluse.

### 2° **Mode de conduite :**

Les vignes plantées avant le 1<sup>er</sup> janvier 1997 présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

### 3° **Taille :**

Les vignes plantées avant 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à 10 yeux francs.

## XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

### 1° **Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » et qui sont présentés sous ladite appellation 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, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2° **Dispositions particulières :**

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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) La mention de l'année de récolte est obligatoire pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » suivie de la mention « Sélection de grains nobles ».

## CHAPITRE II

### **Obligations déclaratives et tenue de registres**

#### *I. – Obligations déclaratives*

##### **1. Déclaration de revendication annuelle :**

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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

## 2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

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, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte 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.

## 3. Déclaration de repli :

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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.

## 4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'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.

## 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

## 6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 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 parcelles concernées :

- 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 sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale et 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 sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- 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 ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III  
Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)</b>	Contrôle documentaire et sur le terrain
<b>A.3. Outil de transformation, élevage et stockage</b>	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage et stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Examen organoleptique 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	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots