Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2624

8.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2624)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cheverny»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0164-AM04 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Cheverny»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Cheverny» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation Cheverny a ainsi décidé de désigner les vins à travers une unité géographique plus large, en adoptant la mention «Vin de Loire» au lieu de «Val de Loire».

Cette évolution fait suite aux orientations prises par les producteurs des vins de la Loire en matière de communication.

L'objectif est de rendre cette identité plus lisible et mieux alignée avec la réalité des vins produits par les opérateurs du bassin.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Cheverny»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0164-AM04 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Cheverny»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée «Cheverny» est réservée aux vins tranquilles blancs.

Arôme/Nez

Les vins blancs livrent des arômes dominés souvent par des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de fleurs blanches, avec parfois la présence d'une touche de buis.

Goût/Bouche

En bouche leur vivacité naturelle est équilibrée par une belle rondeur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	12,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins blancs ont un TAVNM de 10 %. Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes: Vins blancs et rosés teneur en sucres fermentescibles: inférieure ou égale à 4 grammes par litre en glucose + fructose Vins blancs et rosés présentant un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %: inférieure ou égale à 6 grammes par litre en glucose + fructose" Les autres valeurs analytiques respectent par défaut la réglementation communautaire.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

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

Arôme/Nez

Le plus souvent, les vins rosés offrent une palette aromatique expressive, avec des notes de fruits rouges et d'épices.

La plupart des vins rouges présentent, dans leur jeunesse, des arômes dominés par les fruits rouges et noirs, avec parfois une touche épicée.

Goût/Bouche

Les vins rosés ont un équilibre en bouche qui allie la nervosité à un certain «gras».

vins rouges présentent une structure tannique délicate qui en fait des vins subtils. Toutefois, certains, un peu plus charpentés, peuvent être conservés quelques années, après lesquelles ils développeront le plus souvent des arômes de venaison.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins rouges ont une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 g/l et une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 2 g/l. Les vins rosés ont un TAVNM de 10 %. Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes: Vins rosés teneur en sucres fermentescibles: inférieure ou égale à 4 grammes par litre en glucose + fructose Vins rosés présentant un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %: inférieure ou égale à 6 grammes par litre en glucose + fructose"

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

Pratique vitivinicole

Elaboration des vins rosés

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

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

Pratique vitivinicole

Conduite de la vigne

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement maximal entre les rangs de 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre. Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes: - taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons; - taille à 2 demi-baguettes; - taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat)

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins blancs

Rendement maximal

Rendement maximal:	72
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins rouges et rosés

Rendement maximal

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Chardonnay B

— Chenin B

— Gamay N

— Orbois B

— Pinot noir N

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantesdu département de Loir-et-Cher (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2024, et du cadastre édité en 2023): Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chambord, Cheverny, Chitenay, Le Controis-en-Sologne (pour le territoire des communes déléguées de Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps), Cormeray, Cour-Cheverny, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Monthou-sur-Bièvre (pour les sections cadastrales E et ZB du territoire communal), Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La présence de sols maigres, difficiles à travailler et de peu de rendement en céréales, mais propices à la viticulture, a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble.

Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et constitution de terrasses), la géo-pédologie de l'aire parcellaire délimitée, partagée entre sols viticoles à dominante texturale sableuse et sols viticoles développés sur substrat calcaire, est originale par rapport à celle des autres appellations d'origine contrôlées ligériennes.

Voie de communication historique majeure, la Loire constitue, depuis au moins l'antiquité, un important axe d'échange et de commerce. Elle a contribué à la diffusion des cépages et à leur usage local, mais elle a surtout joué un rôle décisif pour l'exportation du vin et le développement du vignoble.

Ce rôle a été renforcé à la fin du XVI^{ème} siècle par la promulgation de l'Edit des vingt lieues, puis au XVII^{ème} siècle par le raccordement de la Loireà la Seine par le canal d'Orléans.

La présencedes bois est un facteurimportant de l'environnement du vignoble de l'appellation d'originecontrôlée «Cheverny», et contribueà la fraîcheur de son climat.

La communauté humaine a su composer avec ces éléments, choisir l'encépagement adapté au lieu, et les pratiques d'assemblage leur permettant d'obtenirdes vins originaux. Ainsi, la présencedu pinot noir N comme cépage principal des vins rouges et rosés s'explique par la bonne adaptation de cette variété de première époque au climat difficile pour la vigne, et apporte de la délicatesse à la structure des vins. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment sa finesse aromatique tandis que le cépagechardonnay B, cépage également précoce, apporte du gras et de la rondeur aux vins blancs.

L'appellation d'origine contrôlée «Cheverny», reconnue en 1993, fait partie des fleurons des vins du Val de Loire. Les vignerons ont installé une Maison des Vins originaleau sein du château de Cheverny où se pressent plus de 300 000 visiteurs par an.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions relatives à l'étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les dimensions des caractères de la dénomination «Vin de Loire», qui peut compléter le nom de l'appellation, ne sont pas supérieures, en hauteur ou largueur, aux deux tiers de celles composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Nom d'une unité géographique plus petite

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication de la teneur en sucre

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins blancs et rosés dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 9 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la règlementation communautaire.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation, pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher: Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'air de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-5a98c628-fbe2-40ec-ab35-62f86a6e5867