Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/5639

20.10.2025

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/2025/5639)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Pineau des Charentes»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0489-AM03 — 28.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pineau des Charentes»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ 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 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 «Pineau des Charentes» 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.

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

[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).

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

Titre

Ajout de dispositions agro-environnementales

Description

Des dispositions agro-environnementales ont été ajoutées au cahier des charges de l'appellation. L'objectif est de renforcer la durabilité de l'appellation face au changement climatique et aux fortes attentes sociétales. Ces mesures s'inscrivent dans une démarche globale de durabilité portée par les producteurs de l'appellation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Introduction de deux dénominations géographiques complémentaires

Description

Deux dénominations géographiques complémentaires (DGC), «Île de Ré» et «Île d'Oléron», sont intégrées dans le cahier des charges.

Les vins issus de ces DGC présentent une typicité organoleptique particulière, résultant de l'élaboration à partir d'eaux-de-vie de Cognac et de moûts à caractère «océanique». Le groupement de producteurs de l'appellation valorise les spécificités de ces territoires, notamment les effets d'un climat océanique plus marqué: hygrométrie élevée, vents plus soutenus, ensoleillement plus intense que sur le continent, ainsi qu'une moindre profondeur des nappes phréatiques.

Les Pineau des Charentes «Île de Ré» et «Île d'Oléron» bénéficient d'une notoriété ancienne, remontant à 1925. Leur consommation reste majoritairement locale, portée par une clientèle touristique, ce qui favorise une valorisation en circuits courts.

Des conditions de production plus strictes sont prévues pour ces deux DGC dans le cahier des charges: une aire géographique spécifique à chacune, avec des critères d'identification parcellaire, une densité de plantation plus importante, un écartement réduit entre les rangs, un rendement et une charge maximale moyenne à la parcelle plus faible.

Une disposition a également été ajoutée, permettant d'accorder le bénéfice de cette mention uniquement aux vins de liqueur dont les moûts proviennent de parcelles de jeunes vignes, à partir de la 3e année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

Ces conditions sont le reflet des usages et permettent de garantir la qualité et l'authenticité du produit.

La partie «lien» du cahier des charges a également été enrichie pour mettre en évidence la singularité conférée par ces deux dénominations géographiques complémentaires.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Affectation parcellaire

Description

L'objectif est de renforcer l'affectation des surfaces pour une durée de trois années consécutives, au lieu d'une seule, afin de permettre une meilleure maîtrise de la qualité du Pineau des Charentes.

Par ailleurs, face à l'évolution actuelle de la conjoncture dans le bassin viticole Charentes-Cognac, le groupement de producteurs de l'appellation souhaite éviter des changements rapides ou opportunistes des surfaces affectées entre la production de Pineau des Charentes et celle de Cognac.

Ce dispositif vise ainsi à assurer une meilleure maîtrise de la qualité, tout en sécurisant le potentiel de production.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour du code géographique

Description

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2025. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Pineau des Charentes»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0489-AM03 — 28.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Pineau des Charentes»

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 nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

3. Vin de liqueur

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin de liqueur

Caractéristiques organoleptiques:

Robe:

Le «Pineau des Charentes» est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine «Cognac» rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il est blanc, rosé ou rouge; l'appellation peut être complétée des mentions «vieux», «très vieux» ou «extra vieux», selon sa durée de vieillissement dans des contenants en bois de chêne.

Le «Pineau des Charentes» blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré léger.

Le «Pineau des Charentes» rouge est de couleur soutenue.

Arôme/Nez:

Le «Pineau des Charentes» blanc développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel.

Le «Pineau des Charentes» rouge, développe souvent d'intenses arômes de fruits rouges et fruits noirs fraîchement cueillis accompagnés de notes d'épices douces. Le «Pineau des Charentes» rosé offre une robe pâle à fuchsia. Il développe souvent des arômes fruités et des notes de baies rouges, fruits des bois.

Goût/Bouche:

Le «Pineau des Charentes» est principalement consommé en tant qu'apéritif. En bouche, il exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le «Cognac» qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce, entre autres, à l'élevage dans un contenant en bois de chêne.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les «Pineau des Charentes Ile de Ré» et les «Pineau des Charentes Ile d'Oléron» sont élaborés à partir d'eaux-de-vie à appellation d'origine «Cognac» rassise et de moûts parfois typés «océanique». Ces eaux-de-vie souples, fruitées, douces et légèrement iodées apportent des spécificités aux «Pineau des Charentes» de ces deux îles. Les «Pineau des Charentes Ile de Ré» et les «Pineau des Charentes Ile d'Oléron» développent souvent des notes de rose et d'agrumes.

Caractéristiques analytiques:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	22
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	16
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	75

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les valeurs analytiques non renseignées respectent les limites fixées par la législation européenne.

☑ 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

-

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 3 mètres. Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 50 000 yeux francs par hectare: — la taille Guyot simple ou double, le pied portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons; — la taille en cordon avec coursons taillés à trois yeux francs au maximum. L'irrigation est interdite.

Les vignes des aires géographiques complémentaires «Ile de Ré» et «Ile d'Oléron» présentent une densité minimale à la plantation de 2 800 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,70 mètres.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin de liqueur

Rendement maximal:

Rendement maximal:	52
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Moût

Rendement maximal:

Rendement maximal:	85
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin de liqueur avec une Dénominations Géographiques Complémentaires

Rendement maximal:

Rendement maximal:	49
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Moût avec une Dénominations Géographiques Complémentaires

Rendement maximal:

Rendement maximal:	76
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**

France — Folle blanche B

France — Semillon B

France — Cabernet franc N

France — Merlot N

France — Montils B

France — Colombard B

France — Cot N — Malbec

France — Jurançon blanc B

France — Cabernet-Sauvignon N

France — Meslier Saint-François B — Gros Meslier

France — Ugni blanc B

France — Merlot blanc B

France — Sauvignon B — Sauvignon blanc

France — Trousseau gris G — Chauché gris

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

a) La récolte des raisins, la production de moût, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur les territoires des communes délimitées initialement par le décret du 1er mai 1909 modifié portant règlement d'administration publique pour la délimitation de la région ayant pour ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination «Cognac».

L'aire géographique correspond aux territoires délimités des 738 communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2024:

— Pour la Charente (16): *Communes entières (265), Communes en partie (2)*

— Pour la Charente-Maritime (17): *Communes entières (458)*

— Pour la Dordogne (24): *Communes entières (3)*

— Pour les Deux-Sèvres (79): *Communes entières (10)*

Les communes sont énumérées dans le cahier des charges de l'appellation.

b) Pour les dénominations géographiques complémentaires «Ile d'Oléron» et «Ile de Ré» de l'appellation «Pineau des Charentes», les opérations sont assurées selon les conditions particulières ci-après énumérées. Les étapes suivantes ont lieu dans les aires géographiques approuvées par l'institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 février 2025: les moûts et eaux-de-vie doivent être issus de raisin récoltés et vinifiés à l'intérieur de l'aire géographique de chaque dénomination géographique complémentaire ci-après définie. L'élevage des dénominations géographiques complémentaires «Ile de Ré» et «Ile d'Oléron» de l'appellation «Pineau des Charentes» doit être réalisé à l'intérieur de l'aire géographique de chaque dénomination géographique complémentaire ci-après définie.

L'aire géographique de la dénomination géographique complémentaire «Ile d'Oléron» correspond aux territoires délimités des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2024:

— Pour la Charente-Maritime: *communes retenues en entier (8)*

La Brée-les-Bains, Le Château-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, Le Grand-Village-Plage, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains.

L'aire géographique de la dénomination géographique complémentaire «Ile de Ré» correspond aux territoires délimités des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2024:

— Pour la Charente-Maritime: *communes retenues en entier (10)*

Ars-en-Ré, Le Bois-Plage-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, La Flotte, Loix, Les Portes-en-Ré, Rivedoux-Plage, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

3) Vin de liqueur

Résumé du lien

Le «Pineau des Charentes» est un produit dont l'existence et l'histoire sont liées à celles de la production d'eau-de-vie de «Cognac». En effet, la principale spécificité du «Pineau des Charentes» est d'être élaboré à partir d'eau-de-vie de «Cognac» et le lien entre ces produits est d'autant plus marqué que les moûts de raisins et l'eau-de-vie de «Cognac» qui servent à son élaboration doivent provenir d'une même exploitation.

La production du «Pineau des Charentes» nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de «Cognac», et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la production des moûts les plus riches en sucre et réserve le reste de son parcellaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de «Cognac». La chaleur de l'été, associée à la douceur et au fort ensoleillement de l'arrière-saison, ainsi que l'humidité de l'air, favorables à une bonne maturité de la vendange, contribuent également à l'obtention de ces moûts riches en sucre.

Pour les «Pineau des Charentes Ile de Ré» et les «Pineau des Charentes Ile d'Oléron», le climat plus océanique, les sols moins profonds et plus sableux influençant le régime hydrique, la structuration autour des coopératives et les usages insulaires historiques impliquent une conduite et une sélection des parcelles pour la production des moûts différentes du continent et spécifiques aux îles.

Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de «Cognac», la maîtrise de l'élevage dans un contenant en bois de chêne peut permettre au «Pineau des Charentes» de se bonifier et d'acquérir ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du «Pineau des Charentes». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière et faisant l'objet d'un élevage long, tout en permettant une meilleure traçabilité et des opérations de contrôle du produit plus efficaces. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule de garantie ou un timbre de garantie, délivrés par l'organisme de défense et de gestion. Elle découle de la règle fixée dès 1946 dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, qui subordonnait la mise en circulation des vins à la délivrance d'un certificat de dégustation par des experts locaux.

C'est ainsi que le «Pineau des Charentes» s'est forgé une identité souvent caractérisée par des arômes tertiaires, typiques d'un élevage dans un contenant en bois de chêne. Si le «Pineau des Charentes» est resté pendant près de trois siècles un produit de consommation familiale, et de ce fait strictement locale, il a acquis une véritable notoriété hors des frontières de sa zone de production au moment de son essor commercial, au début du XX^{ème} siècle. Aujourd'hui, environ un quart de la production est commercialisé en dehors du territoire national, sur plusieurs continents, où la renommée du «Pineau des Charentes» s'est accompagnée d'un développement de ses ventes (Europe de l'ouest et du nord, Canada, etc.).

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation:

Élevage et conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation:

Les vins de liqueur rosés font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins de liqueur rouges font l'objet d'un élevage minimum de douze mois, dont huit mois au moins dans des contenants en bois de chêne. Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de dix-huit mois, dont douze mois au moins dans des contenants en bois de chêne. Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «vieux» font l'objet d'un élevage de plus de 7 ans dans des contenants en bois de chêne. L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention «vieux», sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 7 ans dans des contenants en bois de chêne. Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de

la mention «très vieux» ou son équivalent «extra vieux», font l'objet d'un élevage de plus de 12 ans dans des contenants en bois de chêne. L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention «très vieux» ou son équivalent «extra vieux», sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 12 ans dans des contenants en bois de chêne. L'obligation de conditionnement dans l'aire géographique découle des usages de production et de consommation familiale initiale et vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du «Pineau des Charentes». L'élaboration de ce produit nécessite en effet un savoir faire, d'une part, pour les assemblages, et d'autre part, dans l'élevage sous bois en milieu oxydatif. Il convient alors d'éviter tout transport du produit et de limiter toute manipulation à l'issue de l'élevage afin de ne pas compromettre les qualités obtenues au terme d'une méthode de production techniquement maîtrisée. En outre, la limitation du conditionnement dans l'aire géographique, permet une meilleure traçabilité et facilite les opérations de contrôle du produit. Les vins sont mis en marché à destination du consommateur en bouteille de verre, portant une capsule de garantie ou un timbre de garantie

Intitulé de l'exigence/de la dérogation:

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation:

— L'indication d'un millésime est autorisée pour le vin de liqueur provenant à 100 % d'une même année d'élaboration du «Pineau des Charentes». — Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions «vieux» et «très vieux» (ou son équivalent «extra vieux») pour les vins de liqueur répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges — L'indication d'une mention d'âge est autorisée pour les Pineau des Charentes dont la durée de vieillissement dans un contenant en bois de chêne est de 3 ans révolus. L'âge indiqué ne peut excéder la durée de vieillissement dans un contenant en bois de chêne du produit considéré. Dans le cas d'un assemblage, la durée retenue est celle du lot ayant la durée de vieillissement dans un contenant en bois de chêne la plus courte.

L'appellation d'origine contrôlée «Pineau des Charentes» peut être suivie par des dénominations géographiques complémentaires «Ile de Ré» ou «Ile d'Oléron» pour les vins de liqueur répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique complémentaire.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-3c085508-571d-4fbd-85a7-cdf450cc1abd