C/2025/6573

9.12.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/6573)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Savennières Coulée de Serrant»

PDO-FR-A0983-AM01

Date de la demande: 13.10.2015

1. Règles applicables à la modification

Modification majeure [article 118 octodecies, paragraphe 2, première phrase, du règlement (CE) nº 1234/2007]

2. Demandeur et intérêt légitime

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur

3. Description et motifs de la modification

3.1. *Dénomination*

Le nom de l'appellation est remplacé par «Coulée de Serrant».

Le changement du nom de l'AOP «Savennières Coulée de Serrant» en «Coulée de Serrant» a pour objectif une meilleure protection juridique de cette dénomination, afin de mieux préserver sa réputation affirmée en France comme à l'étranger.

Le nom de l'AOP «Savennières Coulée de Serrant» est modifié et devient «Coulée de Serrant». Cette demande a été introduite auprès des autorités françaises au motif que le caractère composé du nom actuel de l'appellation «Savennières Coulée de Serrant», faisant référence à l'appellation communale plus générale «Savennières», s'avère source de difficultés pour la mise en œuvre d'une protection efficiente tant en Europe qu'à l'étranger, notamment en cas de marques complexes ou d'étiquetages confusants ou parasitaires. Les risques de cas d'usurpation, d'imitation ou de détournement de cette AOP sont d'autant plus forts que ce vin est pour majeure partie vendu à l'export (70 %).

Le lieu-dit Coulée de Serrant est situé sur le territoire de la commune de Savennières.

3.2. *Changements éditoriaux*

La description de l'interaction causale entre le milieu géographique et les caractéristiques du produit figurant au point X du chapitre 1 cahier des charges affirme déjà à plusieurs reprises l'antériorité et la réputation du lieu-dit «Coulée de Serrant», qui est établie et confirmée régulièrement dans de nombreux articles de presse en France et à l'étranger.

Le nom «Savennières Coulée de Serrant» est ainsi modifié à chaque occurrence dans le cahier des charges par le nom «Coulée de Serrant».

[1] Règlement (uE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (OJ L, 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le point X du chapitre 1 du cahier des charges a également été précisé sur quelques points, corrélativement à la modification apportée à la dénomination:

— au huitième alinéa du a) du 1°, les mots: «des filons volcaniques dont le matériau initial acide a produit des rhyolites» sont remplacés par les mots: «en alternance avec ces schistes, des bancs de phtanites»;

— au b) du 1°:

  — au deuxième alinéa, après les mots: «depuis cette date» sont insérés les mots: «le vin produit à partir de ces vignes» et les mots: «petit vignoble» sont remplacés par les mots: «lieudit»;

  — au troisième alinéa, les mots: «à celui» sont remplacés par les mots: «au lieudit»;

  — le septième alinéa est remplacé par les dispositions suivantes: «Plusieurs écrits font part aussi de l'interdiction de "graissage" de la vigne, ceci afin de respecter son équilibre par la seule capacité du sol à alimenter une faible charge de raisins de chenin B.»;

  — le dernier alinéa est complété par une phrase ainsi rédigée: «Après cette reconnaissance, les vignerons exploitant ces vignes ont continué leurs observations rigoureuses et ont demandé la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour ce lieudit; leurs pratiques issues d'une histoire riche ont été codifiées dans un cahier des charges homologué en novembre 2011 reconnaissant l'appellation d'origine à part entière "Savennières Coulée de Serrant", qui devient par la suite "Coulée de Serrant".»;

— au 3°:

  — au début du troisième alinéa, la phrase: «Cette notoriété est due à la qualité exceptionnelle de la production.» est supprimée;

  — il est ajouté un alinéa ainsi rédigé: «Aujourd'hui ce vin jouit d'une notoriété dûment établie auprès des consommateurs avertis. Outre la presse française ou anglophone, l'appellation "Coulée de Serrant" est aujourd'hui fréquemment citée dans d'autres pays consommateurs, notamment au Japon et au Brésil. Plus des deux tiers de la production totale des vins de la "Coulée de Serrant" sont actuellement exportés hors du territoire national.».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Coulée de Serrant

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins secs*

Les vins présentent une robe jaune paille à jaune doré. La couleur est souvent plus pâle pour les vins secs, surtout dans leur jeunesse. Elle devient plus intense avec le vieillissement. Leur nez intense et complexe mêle généralement des notes fruitées, épicées ou fumées. Pour les vins secs, les arômes fruités peuvent rappeler l'abricot ou la pêche.

Même lorsque les vins sont secs, ils sont riches et concentrés en bouche, avec une finale longue marquée par la minéralité et la fraîcheur.

Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose): Inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

La réglementation générale s'applique pour le titre alcoométrique total maximal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale et la teneur maximale en anhydride sulfureux total des vins.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	12,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

2. *Vins moelleux*

Les vins présentent une robe jaune paille à jaune doré. La couleur devient plus intense avec le vieillissement, ainsi que pour les vins moelleux et doux.Leur nez intense et complexe mêle généralement des notes fruitées, épicées ou fumées, les vins moelleux évoquent davantage le coing. Les vins moelleux présentent généralement une plus grande concentration, une richesse aromatique fruitée et un bel équilibre des saveurs.

Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose): Supérieure ou égale à 30 grammes par litre et inférieure ou égale à 45 grammes par litre.

La réglementation générale s'applique pour le titre alcoométrique total maximal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale et la teneur maximale en anhydride sulfureux total des vins.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

3. *Vins doux*

Les vins présentent une robe jaune paille à jaune doré. La couleur devient plus intense avec le vieillissement, ainsi que pour les vins moelleux et doux. Des senteurs de fruits secs se mêlent aux arômes de coing pour les vins doux. Avec une sensation de gras bien présente, les vins doux offrent un grand volume en bouche et une longueur exceptionnelle.

Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose): Supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

La réglementation générale s'applique pour le titre alcoométrique total maximal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale et la teneur maximale en anhydride sulfureux total des vins.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. **Pratiques vitivinicoles**

(a) *Pratiques oenologiques essentielles*

1. Pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique:

Toute opération d'enrichissement est interdite.

Tout traitement thermique de la vendange ou du vin faisant intervenir une température inférieure à -5 °C ou supérieure à 40 °C est interdit.

Tout traitement de désalcoolisation partielle des vins est interdit.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les pressoirs continus sont interdits.

2. Elaboration

Restriction applicable à l'élaboration:

Les raisins sont récoltés manuellement par au moins 2 sélections de grappes sur pied.

L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

Les raisins sont récoltés puis transportés à l'aide de caissettes ou portoirs.

Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

3. Conduite de la vigne

Pratique culturale:

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Elles sont taillées au plus tard le 30 avril, soit en taille mixte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, soit en cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 8.

(b) *Rendements maximaux*

1. Vins secs

35 hectolitre par hectare

2. Vins moelleux ou doux

30 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Cépages principaux**

Chenin B

8. **Description du ou des liens**

8.1. Les formations géologiques appartiennent au Massif Armoricain. Les sols sont essentiellement issus des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Localement, apparaissent en alternance avec ces schistes, des bancs de phtanites. Dans cette situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface. Les sols sont généralement peu profonds, peu fertiles et très caillouteux. Ils ont une capacité de drainage importante et leur réserve hydrique est faible.

Le climat est de type océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle moyenne est de 600 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12 °C). Ces caractéristiques sont cependant renforcées au niveau mésoclimatique. En effet, les pentes fortes, orientées vers le sud, optimisent le rayonnement du soleil, limitent l'humidité de l'air pendant l'été et garantissent une bonne aération des parcelles.

La Loire tient une place prépondérante en servant de régulateur thermique sur le proche coteau implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Elle a aussi un rôle important en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du botrytis cinerea.

Le vignoble de la «Coulée de Serrant» a été planté en 1130 par des moines cisterciens et, depuis cette date, le vin produit à partir de ces vignes a toujours été commercialisé sous cette dénomination. Ce lieu-dit a été pendant plusieurs siècles la propriété du Château de Serrant, situé sur la commune limitrophe de Saint-Georges-sur-Loire. Il en a ainsi gardé le nom et a fortement contribué à la notoriété des vins de l'appellation d'origine contrôlée «Savennières». En 1887, le vignoble est en partie détruit par le phylloxera. Il est reconstitué en 1894 et les propriétaires successifs ont poursuivi l'exploitation des parcelles.

Le cépage chenin B semble avoir toujours été implanté sur ces coteaux. Les usages ont très vite démontré l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Plusieurs écrits font part aussi de l'interdiction de «graissage» de la vigne, ceci afin de respecter son équilibre par la seule capacité du sol à alimenter une faible charge de raisins de chenin B.

8.2. Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Leur robe jaune paille à jaune doré témoigne d'une certaine élégance. Le nez dévoile un bouquet aromatique, intense et complexe. Les notes fruitées qui peuvent rappeler le coing, l'abricot, la pèche, ou les fruits secs se mêlent à des aromes épicés ou fumés. Mais ce vin séduit surtout par sa magnifique expression en bouche. Une grande concentration, une richesse aromatique fruitée, un bel équilibre des saveurs, et la présence de gras, apportent au vin un beau volume. La fin de bouche, d'une exceptionnelle longueur marquée par la minéralité et la fraicheur donne au vin une incroyable présence.

Une situation privilégiée sur les flancs abrupts d'un coteau bercé par la Loire, qu'on devine s'écoulant sous un mince brouillard matinal, constitue ici un lieu d'implantation idéal pour le cépage chenin B. Les caractéristiques exceptionnelles de ce site (topographie et exposition idéales, sols très minces reposant sur un socle schisteux, proximité de la Loire) permettent d'obtenir une récolte modeste en quantité mais d'une maturité parfaite. Découlant de l'enracinement superficiel des vignes et d'un contexte climatique doux, sec et ensoleillé, ce niveau de maturité confère aux vins leur expression aromatique intense, leur caractère fruité et leur volume en bouche, qui s'apprécient à la dégustation des vins secs et gagnent en puissance pour les vins moelleux et doux dont la concentration est plus importante.

La topographie de la «Coulée de Serrant», associée à des sols minces (0,15 mètre), conduit à entretenir mécaniquement ou par enherbement le sol, et à maitriser les apports de produits de protection de la vigne susceptibles d'anéantir la vie du sous-sol et de mettre en péril la vocation viticole des parcelles. Nul doute que l'absence, autrefois, de «graissage» de la vigne, constitue un usage découlant de plusieurs siècles d'observation. La technique de récolte en plusieurs passages pour sélectionner les raisins, l'exclusion de toute pratique menant à un enrichissement, révèlent la volonté de produire un vin emblématique de son vignoble. Les techniques de pressurage et la vinification traditionnelle pratiquée préservent les qualités de la matière première. Ce savoir faire exigeant, inscrit dans l'histoire millénaire de ce site viticole, exalte la complexité aromatique des vins. Il contribue à l'équilibre de leurs saveurs et les dote d'une longue persistance aromatique, relevée par la fraicheur et la minéralité pour les vins secs, ainsi que par un volume en bouche exceptionnel, porté par la richesse et le gras lorsqu'ils sont moelleux et doux.

9. **Autres conditions essentielles**

Nom d'une unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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.

Indication de la teneur en sucre

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 30 grammes par litre sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention «moelleux» ou «doux» correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation de l'UE. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9477ede0-2d47-454b-8ab6-d04804c978e1