C/2026/1949

1.4.2026

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/2026/1949)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Muscadet Sèvre et Maine»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Muscadet Sèvre et Maine»

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

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 «Muscadet Sèvre et Maine» 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

Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation 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

Titre

Ajout de dispositions agro-environnementales

Description

Deux dispositions agro-environnementales ont été ajoutées au cahier des charges de l'appellation à savoir la maitrise de la végétation entre les rangs et un dispositif relatif à la modification de la morphologie du sous-sol. L'objectif est de renforcer la durabilité de l'appellation face au changement climatique et aux fortes attentes sociétales.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Début des vendanges

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation souhaite supprimer le ban des vendanges pour simplifier la gestion administrative, tout en maintenant un contrôle de la maturité des raisins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Hauteur de palissage

Description

La mesure qui fixe une hauteur minimale ou maximale des fils selon les méthodes de palissage est supprimée. Dans le cadre du réchauffement climatique, cette disposition ne présente plus d'intérêt pour l'appellation, et la hauteur de feuillage, facteur du rapport fruit/feuille est suffisante.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Conditionnement des vins «sur lie»

Description

Concernant la date butoir de conditionnement des vins «sur lie», l'objectif est d'apporter davantage de souplesse et d'adapter la mesure aux usages réels des opérateurs. Par conséquent, la date limite de conditionnement est décalée au 30 juin de l'année N+2.

Dans un souci de clarification et de segmentation, les itinéraires techniques de production des vins «sur lie» sont désormais distingués de ceux des DGC, afin d'éviter toute confusion. Le groupement de producteurs de l'appellation reconnaît que, dans les faits, les DGC sont généralement embouteillées après des élevages d'au moins 24 mois, bien que la durée minimale actuelle soit fixée à 18 mois. Il propose donc d'harmoniser la durée minimale d'élevage de l'ensemble des DGC au 1er octobre de l'année N+2.

Aujourd'hui, de plus en plus de vignerons de l'appellation exercent également une activité de négoce et ont fait évoluer leur organisation, notamment en mutualisant leurs outils d'embouteillage entre plusieurs exploitations. Par ailleurs, les aléas climatiques rendent les volumes disponibles en «tiré-bouché» à la propriété souvent insuffisants pour répondre aux exigences de la grande distribution en matière de volumes. Il devient donc nécessaire de pouvoir assembler des vins issus de plusieurs exploitations afin de constituer des lots plus importants.

Dans ce contexte, la règle imposant le conditionnement dans les chais de vinification apparaît dépassée. Les progrès techniques en matière de transport, notamment l'utilisation de citernes réfrigérées, permettent désormais de garantir la préservation de la qualité des vins lors de leur transfert.

L'aire autorisée pour le conditionnement, jusqu'ici restreinte à l'exploitation pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie», est donc élargie à l'aire géographique de l'appellation, ainsi qu'à son aire de proximité immédiate.

La partie lien avec la zone géographique est modifié en cohérence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Normes analytiques

Description

Le seuil maximal d'acidité volatile est supprimé du cahier des charges.

Le groupement de producteurs de l'appellation indique qu'il peut être difficile de contenir l'acidité volatile à 10 méq/l (0,49 g/l H_2SO_4) pour les élevages longs, qui peuvent parfois atteindre 8 à 10 ans. Le seuil prévu par la réglementation générale (18 méq/l ou 0,88 g/l H_2SO_4) apparaît finalement mieux adapté, notamment au regard des effets du réchauffement climatique, de l'allongement des durées d'élevage pour ces vins complexes et riches, ainsi que de l'évolution des attentes des consommateurs.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Densité

Description

La densité de plantation est abaissée à 5 000 pieds par hectare.

L'objectif de cet abaissement est d'harmoniser les densités entre toutes les AOP du vignoble nantais. Il permet également d'éviter la démultiplication du matériel agricole au sein des exploitations, notamment en ce qui concerne les outils de travail du sol et les équipements de traitement, comme les panneaux récupérateurs. Cette modification n'est pas considérée comme ayant un impact sur la qualité du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

En cohérence avec la modification du cahier des charges de l'AOP «Muscadet» concernant le décalage dans le temps du soutirage, la date limite de déclaration de repli vers cette appellation est également décalée: elle pourra désormais être effectuée au plus tard le 1er décembre de l'année suivant celle de la récolte.

☐ 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

Lien

Description

La partie lien a été modifié afin de mettre à jour les données parfois datées de description des facteurs humains (nombre d'opérateurs, surfaces en production, volumes).

☐ 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

«Muscadet Sèvre et Maine»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Muscadet Sèvre et Maine»

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**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont blancs.

Arôme/Nez

Ils présentent un équilibre gustatif subtil, entre rondeur et fraîcheur, et développent un bouquet complexe d'arômes à dominante fruitée ou florale.

Goût/Bouche

Un élevage prolongé leur confère parfois une bonne aptitude au vieillissement. Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins bénéficiant de la mention «sur lie» présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

Un élevage prolongé confère parfois aux vins une bonne aptitude au vieillissement, comme pour les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire:

— «Château-Thébaud», dont les vins se démarquent habituellement par la finesse et l'élégance de leur bouquet, variant autour d'arômes fruités, floraux et de plantes aromatiques, caractéristiques qui se retrouvent en bouche avec des vins salins, frais et tendus;

— «Clisson», dont les vins sont caractérisés généralement par une bouche très concentrée et par des arômes intenses, surtout fruités (fruits mûrs, fruits cuits);

— «Gorges», dont les vins se distinguent, le plus souvent, par leur puissante attaque en bouche, soutenue par l'acidité et l'amertume, et par des arômes minéraux ou mentholés;

— «Goulaine», dont les vins expriment couramment un bouquet intense dominé par des notes de fruits frais, fruits mûrs, fruits secs et des nuances florales, et qui se signalent par leur équilibre, leur rondeur, une très faible amertume et une impression de texture veloutée longue en bouche;

— «Mouzillon – Tillières», dont les vins, fermés dans leur jeunesse, expriment ensuite fréquemment d'intenses arômes floraux, d'agrumes, d'herbes aromatiques, des notes briochées et minérales, avec une bouche dont la structure concentrée est soutenue par de fins amers et une légère astringence;

— «Monnières – Saint-Fiacre», dont les vins s'individualisent souvent par leur nez puissant de fruits mûrs ou confits et des notes balsamiques, alors qu'en bouche ils révèlent un profil ample et généreux, avec un caractère crémeux équilibré par une très légère amertume.

— «Le Pallet», dont les vins se différencient fréquemment par leur équilibre suave en bouche et par leur bouquet aromatique très fin, dominé par la composante florale.

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 sont blancs, secs et tranquilles. Les vins présentent: - un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %; - une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre; - un titre alcoométrique volumique total maximal, après enrichissement, de 12 %. Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total des vins et le titre alcoométrique total acquis respectent les seuils fixés par la réglementation communautaire. Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

☑ 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 5 000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre. Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied: - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied; - soit en taille Guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz. Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5 °C est interdit. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %. Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte. Ils se trouvent sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification. Outre les dispositions ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

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**

— Melon B

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

1. *Aire géographique*

a) Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département de la Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (partie), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Basse-Mer, Gétigné (partie), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (partie), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (partie), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (partie), Vallet, Vertou.

— Département de Maine-et-Loire: Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Crespin-sur-Moine et Tillières.

— Département de la Vendée: Cugand-la-Bernardière pour le seul territoire de la commune déléguée de Cugand (partie), Montaigu-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Hilaire-de-Loulay (partie).

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée. Ces documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires «Château-Thébaud», «Clisson», «Gorges», «Goulaine», «Monnières – Saint-Fiacre», «Mouzillon – Tillières» et «Le Pallet» ont lieu dans les aires géographiques approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 3 mai 2017 et du 5 septembre 2019.

Le périmètre de ces aires géographiques, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 listées dans le cahier des charges.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Par leur texture grossière héritée de roches anciennes, les sols de la zone géographique assurent un démarrage précoce du cycle de la vigne et limitent sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Ces sols assurent une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement en profondeur. Au fil des siècles, le choix du cépage précoce melon B s'est imposé dans ce contexte, d'autant que la modération des températures estivales de la zone géographique est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes qui s'expriment dans les vins issus de ce cépage blanc délicat.

La longue histoire viticole de la zone géographique, sa spécialisation précoce et la densité des vignes qui la caractérisent ont favorisé, depuis longtemps, la mise en commun des pratiques. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, les producteurs ont obtenu la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, dès 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées de France, à l'issue d'un processus amorcé au cours des années 1920.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité. Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'à l'expédition ou au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles avant l'été de la deuxième année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention «sur lie» conservent leur fraîcheur caractéristique, parfois soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

La diversité des roches et des sols qui en dérivent, les variations topographiques et les nuances climatiques liées à la distance des îlots viticoles par rapport aux masses d'eau, expliquent pour partie la complexité aromatique rencontrée dans les vins. L'exploitation de la diversité du milieu naturel, associée à des pratiques vitivinicoles exigeantes, a permis de dégager des spécificités et de promouvoir des dénominations géographiques complémentaires qui constituent le fleuron de l'appellation d'origine contrôlée:

— «Château-Thébaud», dont la situation occidentale, sur les promontoires qui bordent la Maine, induit un climat favorable à la précocité et dont les sols, hérités de gneiss et granodiorite, permettent un enracinement profond de la vigne, sont à l'origine de moûts riches en acides organiques qui, après de longs élevages, favorisent l'expression de vins fins et tendus évoquant la fraîcheur et la minéralité;

— «Clisson», où les interactions entre un climat relativement tardif, des sols sableux peu profonds hérités du granite, des pentes marquées sur les versants de la Sèvre ou de la Maine et des pratiques orientées vers la recherche de fortes maturités et d'élevages longs sur les lies fines de vinification, apportent aux vins leur richesse en bouche et leurs arômes fruités caractéristiques;

— «Gorges», dont les sols argileux formés par l'altération des gabbros et le climat local relativement tardif, couplés à des usages visant à récolter les raisins avant complète maturité technologique puis à élever les vins longuement en milieu réducteur sur leurs lies fines de vinification, sont à l'origine du caractère vif des vins en bouche et de leur minéralité très fraîche au nez;

— «Goulaine», où les terrains, développés sur des roches métamorphiques peu altérées, sous un climat fortement tempéré par la proximité de la Loire et des marais, favorisent une maturation rapide des raisins qui, grâce à une récolte précoce à pleine maturité, donnent des vins expressifs, équilibrés et souples aux arômes de fruits frais et de fruits secs;

— «Monnières – Saint-Fiacre», implantée sur les buttes et coteaux qui bordent la Sèvre, dont les sols développés sur des gneiss peu acides, désagrégés ou altérés, induisent des cinétiques de maturation lentes, permettant l'obtention de fortes maturités qui sont à l'origine de vins amples et puissants, avec des notes de fruits mûrs évoluant vers les fruits confits;

— «Mouzillon – Tillières», à l'est du vignoble, où l'interaction entre un climat plus continental et des sols sablo-argileux formés sur des gabbros peu altérés favorise des maturations poussées, donnant des vins qui expriment avec le temps, après un élevage soigneux, des arômes intenses évoquant des notes briochées, épicées, fruitées et florales;

— «Le Pallet», où la longue tradition viticole et la cohésion des producteurs ont permis d'asseoir un savoir-faire qui exploite au mieux le potentiel de raisins récoltés à pleine maturité sur des sols caillouteux et fissurés, déterminant l'harmonie gustative des vins et la finesse de leurs arômes floraux.

Les opérateurs ont appris à préserver les caractéristiques aromatiques de ces vins de garde en limitant au maximum tout contact avec l'oxygène de l'air lors du conditionnement. Dans cet objectif et conformément aux usages locaux, ces vins sont conditionnés en bouteilles dans les chais mêmes de vinification.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

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 suceptibles de bénéficier de la mention «sur lie» sont conditionnés dans la zone délimitée. Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «sur lie» sont conditionnés en bouteilles dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate entre le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte et le 30 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Ce mode d'élevage particulier apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. Cette méthode repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement. Les vins se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification

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 et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention «sur lie», est constituée par le territoire des communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de Vendée listées dans le cahier des charges.

Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires «Château-Thébaud», «Clisson», «Gorges», «Goulaine», «Monnières – Saint-Fiacre», «Mouzillon – Tillières» et «Le Pallet» ont lieu dans les aires géographiques approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 3 mai 2017 et du 5 septembre 2019.

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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires 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

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «sur lie» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Vin de Loire» selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires «Clisson», «Gorges», «Le Pallet» «Château-Thébaud», «Goulaine», «Monnières - Saint-Fiacre» et «Mouzillon - Tillières» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la mention «sur lie» et de la dénomination géographique «Vin de Loire» sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Les vins bénéficiant de la mention «sur lie» ou des dénominations géographiques complémentaires «Clisson», «Gorges», «Le Pallet» sont présentés avec l'indication du millésime. Les dénominations géographiques complémentaires sont inscrites dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Les dimensions des caractères qui les composent sont égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. » L'étiquetage des vins ne bénéficiant pas d'une dénomination géographique complémentaire peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve: - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-55d03fa0-d4a5-4687-81e0-55c6353e73e2