C/2026/1981

7.4.2026

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/2026/1981)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Coteaux d'Ancenis»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Coteaux d'Ancenis»

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 «Coteaux d'Ancenis» 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

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 disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

☐ 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

Mesure transitoire

Description

La mesure transitoire relative à l'aire parcellaire délimitée a pris fin en 2021. Elle a donc été supprimée du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Coteaux d'Ancenis»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Coteaux d'Ancenis»

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 rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges offrent, au regard, une robe brillante, dont les nuances varient de rouge cerise à rouge grenat.

Arôme/Nez

Leur nez est fréquemment dominé par des arômes de fruits rouges, parfois accompagnés de notes d'épices.

Goût/Bouche

Ils présentent habituellement des tanins élégants, leur attribuant un caractère gustatif souple et tendre relevé par une certaine fraicheur.

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 sont des vins tranquilles rouges

Les caractéristiques analytiques des vins sont les suivantes:

— Titre alcoométrique volumique naturel minimum: vins rouges 10,5 %

— Titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement: vins rouges 12,5 %

— Teneur en acidité totale: vins rouges entre 57,1 et 102,1 milliéquivalents par litre

— Teneur maximale en acidité volatile: vins rouges 13,3 milliéquivalents par litre

— Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose): vins rouges inférieure ou égale à 3 grammes par litres

— Teneur maximale en acide malique: inférieure ou égale à 0,3 grammes par litre pour les vins rouges. La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

La teneur en anhydride sulfureux total, et le titre alcoométrique total acquis des vins rouges respectent les règles fixées par la règlementation 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 blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs, dont la couleur jaune évoque l'opulence.

Arôme/Nez

Les vins blancs développent généralement des notes aromatiques intenses rappelant les fruits bien mûrs ou les fruits exotiques.

Goût/Bouche

Les règles relatives à leurs normes analytiques garantissent le plus souvent le bel équilibre de ces vins en bouche, la rondeur apportée par les sucres fermentescibles contrebalançant la fraîcheur caractéristique des vins ligériens.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins sont des vins tranquilles blancs.

Les caractéristiques analytiques des vins sont les suivantes:

— Titre alcoométrique volumique naturel minimum: vins blancs 11,5 %

— Titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement: vins blancs 13,5 %

— Teneur en acidité totale: vins blancs entre 57,1 et 112,3 milliéquivalents par litre

— Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose): vins blancs entre 20 et 40 grammes par litre

☑ 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 rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés révèlent une teinte claire, dont la coloration va du rose pâle au rose saumon.

Arôme/Nez

Leurs arômes fins et discrets évoquent la fraîcheur et s'inscrivent en général dans des notes fruitées.

Goût/Bouche

En bouche, ces vins se caractérisent couramment par leur légèreté et leur fraîcheur, ainsi que par une pointe de vivacité.

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 sont des vins tranquilles rosés.

Les caractéristiques analytiques des vins sont les suivantes:

— Titre alcoométrique volumique naturel minimum: vins rosés 10 %

— Titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement: vins rosés 12 %

— Teneur en acidité totale: vins rosés entre 57,1 et 102,1 milliéquivalents par litre

— Teneur maximale en acidité volatile: vins rosés 10,2 milliéquivalents par litre

— Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose): vins rosés inférieure ou égale à 4 grammes par litre

La teneuren anhydride sulfureux total, et le titre alcoométrique total acquis des vins rosés, respectent les règles fixées par la règlementation communautaire.

☑ 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 6 000 pieds par hectare. L'écartement, entre les rangs, est inférieur ou égal à 1,60 mètre 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 (cordon de Royat, gobelet, éventail); - soit en taille Guyot simple. La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte. Au stade phénologique dit «nouaison», le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite. Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges 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 suivant: vins blancs 13,5 %, vins rosés 12 %, vins rouges 12,5 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau 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:	55
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**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Pinot gris G

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

1. *Aire géographique*

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 28 septembre 2011. 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 suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département de la Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de Barbechat), Ligné, Loireauxence (pour le seul territoire de la commune déléguée de Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

— Département de Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Saint-Florent), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne).

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2. *Aire parcellaire délimitée*

Les vins 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 de la séance du comité national compétent du 28 septembre 2011.

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

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Avec une zone géographique située à l'interface entre les vignobles nantais et angevin, au bord de l'importante voie de communication que constitue la Loire, les producteurs des «Coteaux d'Ancenis» ont su tirer parti de cette double influence pour établir des itinéraires techniques de production adaptés à leur environnement naturel.

Les coteaux de la zone géographique, façonnés par la Loire dans les formations métamorphiques du Massif armoricain, présentent le plus souvent des sols dont la capacité de réchauffement élevée, le drainage naturel rapide et la réserve en eau limitée, favorisent la maturité du raisin, d'où le développement dès le Moyen Âge d'une viticulture commerciale active autour du port d'Ancenis. De plus, le climat de la zone géographique, quoique sous influence océanique, offre la particularité de présenter souvent un épisode venteux et sec en fin d'été et début d'automne. Combiné aux paysages ouverts des bords de Loire, ce contexte naturel explique en grande partie qu'une production de vins rouges et rosés se soit développée dans la région. Les sols pauvres et acides des parcelles délimitées pour la récolte des raisins conviennent bien en particulier au cépage gamay N, limitant ainsi la vigueur souvent observée de ce cépage et expliquent que, bien qu'introduit tardivement, il ait supplanté les variétés noires existantes. La gestion du vignoble par un mode de conduite adapté et la maîtrise des rendements, permettent aux vins rouges de révéler tous leurs arômes et aux vins rosés d'exprimer des notes fruitées délicates.

Le climat offre aussi la possibilité d'élaborer des vins blancs moelleux, en récoltant des raisins sains à pleine maturité. Il a également favorisé l'acclimatation rapide du fragile cépage pinot gris G. La douceur des températures estivales de la zone géographique est un véritable atout pour préserver la finesse de ses arômes et, en limitant la dégradation des acides organiques présents dans les baies de raisin, garantir la fraîcheur caractéristique des vins. Connus localement sous la dénomination «Malvoisie», ces vins, d'une véritable originalité, sont un produit emblématique du patrimoine viticole local.

Organisés syndicalement depuis le début du XX^{ème} siècle, les producteurs ont constamment œuvré à améliorer la qualité des produits. La reconnaissance des «Coteaux d'Ancenis» en appellation d'origine contrôlée, qui s'accompagne d'un recentrage de l'aire parcellaire délimitée sur les meilleurs coteaux, d'un resserrement de l'encépagement autour des deux cépages gamay N et pinot gris G, et de règles de production plus restrictives, est gage pour l'avenir d'une typicité renforcée des vins.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation relative à la zone géographique

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 sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département de la Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet.

— Département de Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire des communes déléguées du Puiset-Doré et Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Laurent-des-Autels et Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (pour le seul territoire de la commune déléguée de Tillières).

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 dénomination géographique «Vin de Loire» selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination en usage «Malvoisie» selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination dans le cahier des charges.. Cette dénomination est réservée aux vins tranquilles blancs. Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les états membre sont inscrites sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Vin de Loire» et de la dénomination en usage «Malvoisie» sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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-b6915da9-2112-4d12-95d7-ab037dafcf01